

EASYVAC PRO

Typ/Type/Tipo 569

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
User Manual
Gebruiksaanwijzing



▲ GERÄTEBESCHREIBUNG UND DIE FUNKTIONEN DES GERÄTS

1. Taste VACUUM+SEAL / CANCEL

   Diese Taste hat zwei Funktionen, abhängig vom Betriebszustand:
   - Im Stand-by Modus startet durch das Betätigen dieser Taste der Vakuumiervorgang und verschweisst dann anschliessend automatisch den Beutel.
   - Im laufenden Vakuumier- und Schweissprozess kann durch Betätigen dieser Taste der Vorgang gestoppt werden.

2. Taste FOOD

   Mit dieser Taste kann die optimale Verschweiss-Zeit des Beutels eingestellt werden.
   - **Einstellung „Dry“:** Für trockene Beutel und Lebensmittel ohne Feuchtigkeit. Diese benötigen eine kürzere Verschweiss-Zeit, das Kontrolllicht unter „Dry“ leuchtet auf.
   - **Einstellung „Moist“:** Für Beutel, die innen feucht sind oder feuchte Lebensmittel beinhalten. Diese brauchen eine längere Verschweiss-Zeit, das Kontrolllicht unter „Moist“ leuchtet auf. In dieser Funktion startet der Verschweissvorgang erst, nachdem das Vakuum erreicht worden ist und die Pumpe sich ausgeschaltet hat.
   - **Die Voreinstellung ist „Dry“** für trockene Beutel und Lebensmittel und damit kürzerer Verschweiss-Zeit.

3. Taste VACUUM PRESSURE

   Mit dieser Taste kann der Vakuum-Druck variiert werden.
   - **Einstellung „Normal“:** Für feste und solide Lebensmittel, die normalen Vakuum-Druck vertragen, das Kontrolllicht unter „Normal“ leuchtet auf.
   - **Einstellung „Gentle“:** Für weiche und druckempfindliche Lebensmittel, wenn ein geringerer Vakuum-Druck sinnvoll ist. Das Kontrolllicht unter „Gentle“ leuchtet auf.
   - **Die Voreinstellung ist „Normal“.**

4. Taste SEAL

   Diese Taste hat zwei Funktionen:
   - Um ein Ende eines leeren Beutels manuell zuzuschweissen, ohne dass der Vakuumiervorgang in Betrieb gesetzt wird. Diese Funktion brauchen Sie, wenn Sie den Beutel von der Rolle abschneiden und verschweissen wollen.
   - Wenn die Funktion „VACUUM+SEAL“ aktiviert ist, können Sie mit Drücken der „SEAL“-Taste die Absaug-Motorpumpe stoppen, so dass das Gerät sofort mit dem Verschweissen beginnt und ein geringerer Vakuum-Druck in dem Beutel entsteht. Dies ist ideal, wenn Sie sehr empfindliche und zerbrechliche Lebensmittel vakuumieren, damit diese nicht beschädigt oder zerdrückt werden.

5. LED Leuchten

   Die LED Leuchten zeigen den Status des Vakuumier-Vorgangs (rot) oder Schweiss-Vorgangs (blau) an sowie die Einstellungen des Geräts (rot).

6. **Taste „Canister Switch"**

   Diese Taste muss gedrückt werden, damit Behälter mit Deckel oder Family Container durch den Luftansaug-Schlauch vakuumiert werden können. Achtung: Bitte verwenden Sie dazu ausschliesslich die original SOLIS-Behälter für dieses Gerät!

7. **Auslöse-Tasten**

   Sie müssen beide Auslöse-Tasten links und rechts am Gerät drücken, um den Deckel zu lösen und zu öffnen. Damit wird auch der Vakuum-Druck im Gerät abgebaut.

8. **Luftabsaug-Öffnung**

   Die Luftabsaug-Öffnung verbindet die Vakuum-Kammer und die Pumpe. Zum Vakuumieren von Behältern und Family-Containern muss der beigelegte Luftabsaug-Schlauch über die Luftabsaug-Öffnung gestülpt werden.

9. **Anpressgummi**

   Legen Sie das offene Beutelende, das verschweisst werden soll, über diesen Gummi.

10. **Vakuum-Kammer**

    Legen Sie das offene Ende des gefüllten Beutels in die Vakuum-Kammer. Dort wird die Luft aus dem Beutel gesaugt, und dort wird auch eventuell vom Beutelinneren austretende Flüssigkeit aufgefangen.

11. **Unterer Dichtungsring**

    Schliesst zusammen mit dem oberen Dichtungsring die Vakuum-Kammer luftdicht ab. Der Dichtungsring sollte immer sauber und trocken sein. Wenn er porös ist oder gebrochen, bitte durch einen neuen Ring ersetzen.

12. **Oberer Dichtungsring**

    Schliesst zusammen mit dem unteren Dichtungsring die Vakuum-Kammer luftdicht ab. Der Dichtungsring sollte immer sauber und trocken sein. Wenn er porös ist oder gebrochen, bitte durch einen neuen Ring ersetzen.

13. **Schweiss-Balken**

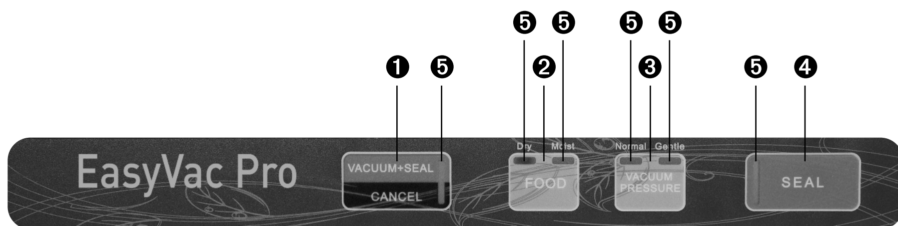
    Teflon-beschichtetes Schweiss-Element, welches sich erhitzt und dadurch den Beutel verschweisst.

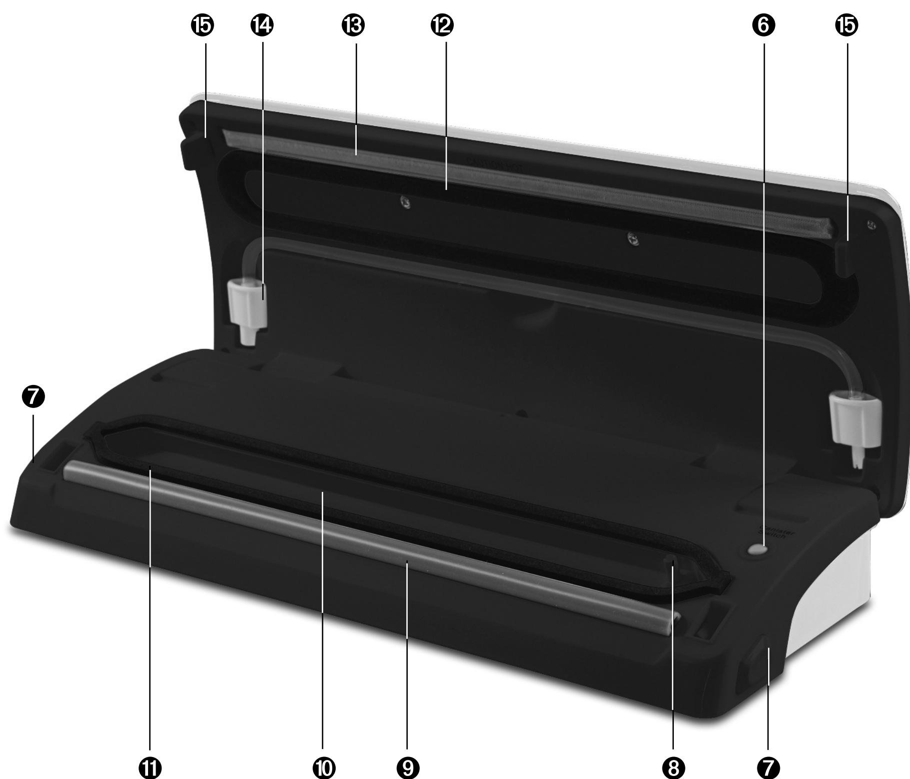
14. **Luftabsaug-Schlauch, in Schlauch-Kammer liegend**

    Um Behälter zu vakuumieren.

15. **Einrastnocken**

    Um den Deckel mit der Basis zu verriegeln.





❶ Taste VACUUM+SEAL / CANCEL
❷ Taste FOOD
❸ Taste VACUUM PRESSURE
❹ Taste SEAL
❺ LED Leuchten
❻ Taste „Canister Switch“
❼ Auslöse-Tasten
❽ Luftabsaug-Öffnung
❾ Anpressgummi
❿ Vakuum-Kammer
⓫ Unterer Dichtungsring
⓬ Oberer Dichtungsring
⓭ Schweiss-Balken
⓮ Luftabsaug-Schlauch, in Schlauch-Kammer liegend
⓯ Einrastnocken

▲ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihres Vakuumiergeräts diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät kennenlernen und sicher bedienen können. Wir empfehlen, diese Anleitung sorgfältig aufzubewahren und gegebenenfalls bei Weitergabe des Gerätes auch dem neuen Besitzer auszuhändigen.

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind zu Ihrer eigenen Sicherheit folgende Vorsichts-Massnahmen zu beachten:

1. Um einen Stromschlag zu vermeiden, dürfen weder das Vakuumiergerät noch das Stromkabel und der Netzstecker mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen.
2. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
3. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen, damit es nicht heruntergezogen werden kann. Achten Sie darauf, dass es nicht mit heissen Oberflächen wie z.B. einer Herdplatte oder einem Heizkörper bzw. mit dem Gerät selbst in Kontakt kommt.
4. Gerät von heissem Gas, heissen Öfen oder anderen wärmeabgebenden Geräten oder Wärmequellen fernhalten. Gerät nie auf einer nassen oder heissen Oberfläche benutzen. Gerät nicht in der Nähe von Feuchtigkeit, Hitze und offenen Flammen platzieren. Gerät von beweglichen Teilen oder Geräten fernhalten.
5. Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen und nichts auf das Netzkabel stellen.
6. Wir empfehlen, mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel zu benutzen. Gerät nicht direkt unter eine Steckdose stellen.
7. Bevor Sie den Netzstecker des Gerätes in die Steckdose stecken oder herausziehen bitte immer überprüfen, dass der Deckel unverschlossen ist.
8. Das Gerät muss während des Gebrauchs auf einem festen, stabilen Untergrund stehen, wie ein Tisch oder eine Arbeitsfläche. Das Gerät ist nicht zum Gebrauch im Freien konzipiert.
9. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät ausser Betrieb oder unbeaufsichtigt ist, oder wenn es gereinigt werden soll. Wir empfehlen den Einsatz eines Fehlerstromschutzschalters (FI-Sicherheitsschalter), um einen zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von elektrischen Geräten zu gewährleisten. Es ist ratsam, einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von maximal 30 mA zu verwenden. Fachmännischen Rat erhalten Sie bei Ihrem Elektriker.
10. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
11. Bei unsachgemässem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr!
12. Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es aus dem Wasser nehmen.
13. Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser fallen könnte (z.B. neben Spülbecken).

14. Gerät oder Teile des Geräts wie Netzkabel oder Netzstecker niemals ins Wasser tauchen oder mit Wasser in Kontakt bringen.
15. Gerät so platzieren, dass es keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
16. Niemals scharfe oder spitze Gegenstände und Werkzeug in die Geräteöffnungen stecken. Das Gerät könnte beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag!
17. Gerät nicht schütteln oder umplatzieren während es in Gebrauch ist.
18. Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwenden. Nur mitgeliefertes Zubehör benutzen, falsches Zubehör kann zur Beschädigung des Geräts führen.
19. Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
20. Prüfen Sie Ihr Vakuumiergerät vor jedem Gebrauch.
21. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder sonstwie beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch sondern geben Sie das Gerät bei SOLIS oder bei einer von SOLIS autorisierten Servicestelle ab, um es zu überprüfen, reparieren oder mechanisch und elektrisch instand setzen zu lassen.
22. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten (auch Kinder) oder unwissende und unerfahrende Personen dürfen das Vakuumiergerät nicht benutzen, ausser sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder von dieser genau instruiert, wie das Gerät zu benutzen ist.
23. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Vakuumiergerät spielen.
24. Das Gerät nach der Anwendung immer 1 Minute abkühlen lassen, erst dann den nächsten Beutel oder den nächsten Behälter vakuumieren.
25. Öle oder Schmiermittel müssen bei diesem Gerät nicht eingesetzt werden.
26. Vor der Inbetriebnahme immer prüfen, ob Ihre Hände sauber und trocken sind.
27. Ausschliesslich SOLIS-Vakuumierbeutel oder -behälter verwenden, die für dieses Gerät konzipiert wurden. Gerät nur zum Vakuumieren und Verschweissen benutzen, niemals zweckentfremden!

▲ INBETRIEBNAHME

I. EINEN BEUTEL AUS EINER VAKUUMIERFOLIE SCHWEISSEN

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.

2. Schneiden Sie mit der Schere eine passende Beutellänge von der Folie.

   Abb. 1


Abb. 1

3. Legen Sie ein offenes Beutelende auf den Anpressgummi ❾ des offenen Geräts. Das Beutelende sollte jedoch nicht in die Vakuum-Kammer ❿ reichen.

   Abb. 2


Abb. 2

4. Schliessen Sie den Deckel und drücken Sie ihn an beiden vorderen Ecken gleichzeitig fest nach unten, bis Sie von beiden Seiten ein „Klick" hören. Der Deckel ist mit den Einrastnocken nun verschlossen.

   Abb. 3


Abb. 3

5. Drücken Sie die Taste „SEAL" ❹ um das Beutelende zu verschweissen. Das blaue Kontrolllicht leuchtet auf und erlischt, sobald der Schweiss-Prozess abgeschlossen ist.

   Abb. 4


Abb. 4

6. Drücken Sie nach dem Erlöschen des blauen Kontrolllichts die beiden Auslösetasten ❼, der Deckel öffnet sich und Sie können den Beutel wegnehmen. Nun ist ein Beutelende verschweisst und Sie können den Beutel befüllen.

   Abb. 5


Abb. 5

II. EINEN GEFÜLLTEN BEUTEL VAKUUMIEREN UND VERSCHWEISSEN

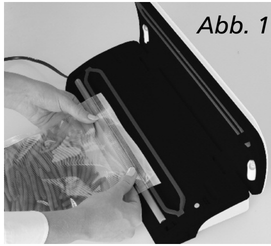

Abb. 1


Abb. 2


Abb. 3


Abb. 4


Abb. 4a

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.
2. Legen Sie die frischen Lebensmittel in den Beutel. Bitte verwenden Sie ausschliesslich die original SOLIS-Vakuumierbeutel oder Vakuumierfolien, um das Gerät nicht zu beschädigen und beste Resultate zu erzielen.
3. Reinigen Sie das offene Beutelende innen und aussen und streichen Sie es glatt. Das Ende muss staubfrei und ohne Falten sein.
4. Legen Sie das offene Beutelende nun in die Vakuum-Kammer ❿.
   Achtung: Die Luftabsaug-Öffnung ❽ darf nicht von dem Beutelende abgedeckt sein!
   Abb. 1
5. Drücken Sie den Deckel mit beiden Händen an beiden Seiten nach unten, bis Sie an beiden Seiten ein „Klick" hören. Nun ist das Gerät fest verschlossen.
   Abb. 2
6. Überprüfen Sie den Status von der „FOOD"-Taste und der „VACUUM PRESSURE"-Taste anhand der LED-Kontrollleuchten. Bei „FOOD" können Sie zwischen „Dry" und „Moist" wählen, je nachdem ob das Lebensmittel trocken ist (Einstellung „Dry" wählen) oder viel Feuchtigkeit besitzt (Einstellung „Moist" wählen). Bei „VACUUM PRESSURE" können Sie wählen, ob der Vakuum-Druck normal hoch sein darf („Normal") oder ob er niedrig sein soll, da die Lebensmittel druckempfindlich sind („Gentle").
7. Drücken Sie dann die Taste „VACUUM+SEAL", nun vakuumiert und verschweisst Ihr Gerät den Beutel. Während des Vakuumier-Vorgangs leuchtet das rote Kontrolllicht bei „VACUUM+SEAL", wenn das Gerät zum Verschweissen beginnt, leuchtet das blaue Kontrolllicht bei „SEAL".
   Abb. 3

   Hinweis: Das Gerät erzeugt einen ziemlich hohen Vakuum-Druck im Beutel. Sollte dieser hohe Druck leicht zerbrechliche Lebensmittel eventuell zerdrücken, beobachten Sie den Vakuum-Druck im Beutel während des Vakuumierens, und wenn das gewünschte Vakuum erreicht ist, drücken Sie auf die Taste „SEAL". Das Gerät schaltet dann sofort die Motorpumpe zum Vakuumieren ab und beginnt mit dem Verschweissen des Beutels.

8. Wenn das Vakuumieren und Verschweissen abgeschlossen ist, d.h. wenn das blaue Kontrolllicht erloschen ist, drücken Sie gleichzeitig beide Auslösetasten links und rechts am Gerät, der Deckel öffnet sich und Sie können den Beutel entnehmen.
   Abb. 4 + 4a

Gut zu wissen:

– Damit das Gerät optimal arbeitet, sollten Sie nach jedem Vakuumiervorgang das Gerät 1 Minute abkühlen lassen, bevor Sie den nächsten Beutel einlegen. Eventuell ausgetretene Flüssigkeit in der Vakuumkammer immer nach jeder Anwendung wegwischen.
– Wenn Sie die einminütige Abkühlzeit des Gerätes nicht einhalten und versuchen, sofort weiter zu vakuumieren, schaltet sich das Gerät automatisch ab, bis es abgekühlt ist, um einer Überhitzung des Heiz-Elements vorzubeugen.
– Unser Gerät funktioniert nur mit den SOLIS Vakuumierbeuteln oder -folien, bitte benutzen Sie keine anderen Beutel um optimale Ergebnisse zu erzielen und um das Gerät nicht zu beschädigen.
– Mit einer Schere können Sie einen vakuumierten und verschweissten Beutel aufschneiden, um die Lebensmittel zu entnehmen.

III. VAKUUMIEREN EINES BEHÄLTERS ODER CONTAINERS

Achtung: Bitte verwenden Sie ausschliesslich die Behälter und Family Container von SOLIS für dieses Gerät.


Abb. 1


Abb. 2

1. Spülen Sie den Behälter und wischen Sie den Deckel feucht sauber; trocknen Sie alles gut ab.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter und lassen Sie mindestens 25 mm Platz zwischen dem Lebensmittel und dem oberen Behälter-Rand. Säubern Sie nochmals den Behälter-Rand und die Unterseite mit Dichtung des Behälter-Deckels.
3. Öffnen Sie den Geräte-Deckel und entnehmen Sie den Luftabsaug-Schlauch ⓮. Stülpen Sie das dickere Ende des Schlauchs über die Luftabsaug-Öffnung ❽ in der Vakuum-Kammer ❿ und stecken Sie das andere Ende des Schlauchs in die Öffnung des Behälter-Deckels *(Abb. 1)*.
4. Drücken Sie nun die Taste „Canister Switch“ ❻ rechts über der Luftabsaug-Öffnung, der Vakuumier-Prozess beginnt *(Abb. 2)*. Um sicherzustellen, dass keine Luft zwischen Deckel und Behälter eindringen kann, drücken Sie während des Vakuumierens mit der Hand den Deckel nach unten. Das Gerät stoppt automatisch, sobald der nötige Vakuum-Druck erreicht ist.

5. Bitte drücken Sie den Behälter-Deckel nach unten, wenn Sie den Absaug-Schlauch abziehen und verstauen Sie den Schlauch wieder in seinem Fach.

Öffnen eines vakuumierten Behälters

Um einen vakuumierten Behälter zu öffnen, müssen Sie den Knopf auf den Behälter-Deckel drücken, damit der Vakuum-Druck entweicht. Dann lässt sich der Deckel öffnen.

Wichtig:

– Stellen Sie sicher, dass der Behälter-Deckel rundum fest auf den Behälter gedrückt ist. Drücken Sie dann den Luftabsaug-Schlauch langsam und so tief wie möglich in die Öffnung des Deckels, damit keine Luft mehr in den Behälter gelangen kann.
– Um zu kontrollieren, ob genug Vakuum-Druck im Behälter ist, versuchen Sie, den Deckel etwas zu bewegen. Wenn er sich nicht bewegen lässt, ist der Vakuum-Druck perfekt.

IV. NETZKABEL VERSTAUEN

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, sollte das Netzkabel eingerollt in das Kabelfach auf der Geräteunterseite gesteckt werden. Wickeln Sie das Netzkabel nie um das Gerät!

▲ TIPPS FÜR OPTIMALES VAKUUMIEREN

1. **Überfüllen Sie den Beutel nicht.** Lassen Sie immer genug leeren Platz am offenen Beutelende damit das Beutelende problemlos in die Vakuum-Kammer gelegt werden kann, ohne dass Falten oder Wellen entstehen.
2. **Das offene Beutelende sollte nicht nass sein,** da sich nasse Beutel nicht dicht verschweissen lassen. Wenn die Lebensmittel Feuchtigkeit enthalten, oder der Beutel innen nass ist, wählen Sie die Funktion „Moist" bei der „FOOD"-Taste, damit verlängert sich die Schweiss-Zeit und das Schweiss-Resultat ist besser.
3. **Säubern Sie das offene Beutelende und ziehen Sie es gerade,** bevor Sie es verschweissen. Stellen Sie sicher, dass sich keine Lebensmittelreste am Beutelende befinden und dass keine Falten im Beutelende sind. Die verschweisste Naht muss völlig glatt sein, sonst ist sie eventuell nicht dicht.
4. **Lassen Sie in keinem Fall zu viel Luft im Beutel.** Drücken Sie etwas auf den Beutel, damit schon viel Luft entweicht bevor Sie ihn vakuumieren. Zu viel Luft im Beutel bedeutet erhöhte Leistung der Vakuumpumpe, was den Motor eventuell überlastet. Die Konsequenz könnte sein, dass nicht alle Luft abgesaugt werden kann.
5. **Bitte keine Lebensmittel mit scharfen Kanten vakuumieren,** wie z.B. Fischgräten und Muscheln. Die scharfen Kanten könnten die Folie aufschneiden, so dass sie nicht mehr dicht ist. Um solche Lebensmittel zu vakuumieren empfehlen wir Behälter anstatt Plastikbeutel. Oder Sie **umwickeln** alternativ die scharfen Kanten und Enden **mit gefaltetem Küchenpapier,** damit sie nicht mehr den Beutel beschädigen bzw. Löcher verursachen können.
6. Sie sollten **nach jedem Vakuumier-Vorgang eine Minute warten,** bevor Sie den nächsten Beutel vakuumieren, damit das Gerät abkühlen kann.
7. Wenn der nötige **Vakuum-Druck nach einer Minute** aus irgendeinem Grund **nicht erreicht** ist, **schaltet** sich das **Gerät automatisch ab.** In diesem Fall bitte prüfen, ob der Beutel / der Behälter undicht ist oder das Beutelende nicht sauber und gerade in der Vakuum-Kammer liegt oder was sonst der Grund sein könnte.
8. Stellen Sie immer sicher, dass die **Dichtungsringe** um die Vakuum-Kammer **sauber und ohne Verformungen oder Risse sind.** In ersterem Fall, reinigen und trocknen Sie die Dichtungsringe, in zweitem Fall, ersetzen Sie sie durch neue.
9. Während des Vakuumier-Vorgangs können kleine Mengen Flüssigkeit, Krümel oder Speisepartikel versehentlich in die Vakuum-Kammer gezogen werden, die Motorpumpe verstopfen und Ihr Gerät beschädigen. Um dies zu vermeiden, empfehlen wir **feuchte oder saftige Speisen erst einzufrieren,** bevor sie im Beutel vakuumiert werden, oder ein gefaltetes Küchenpapier als Abschluss in den Beutel zu legen. Für pudrige oder feingemahlene Lebensmittel gilt: Beutel nicht überfüllen und einen Kaffeefilter in den Beutel zu legen, bevor er vakuumiert wird.
10. **Früchte** sollten **generell vorgefroren** und **Gemüse blanchiert** werden, damit erzielen Sie beim Vakuumieren beste Ergebnisse.

11. **Delikate Produkte** wie Fleisch, Fisch, Waldbeeren, Brote usw. sollten Sie **vorgefrieren.** Solche Lebensmittel können bis zu 24 Stunden eingefroren werden, ohne dass Gefrierbrand auftritt. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, vakuumieren Sie sie in einem Beutel. **Frisches Gemüse** sollten Sie putzen oder schälen und vor dem Vakuumieren kurz in kochendem Wasser **blanchieren** (oder notfalls im Mikrowellenofen durcherhitzen). Damit erhalten Sie das Gemüse knackig. **Nach dem Abkühlen gefrieren** Sie es in geeigneten Portionen in Vakuumierbeutel vor. Für Produkte mit hohem Flüssigkeitsanteil gilt die gleiche Vorgehensweise. Das Eindringen von Flüssigkeit in das Vakuumsystem kann zum Defekt des Gerätes führen, was nicht durch die Garantie abgedeckt ist.
12. **Flüssigkeiten müssen vor dem Vakuumieren immer gekühlt sein.** Heisse Flüssigkeiten schäumen oder bilden Blasen und vergrössern so ihr Volumen, wenn sie vakuumiert werden. **Hinweis:** Nur unsere SOLIS-Behälter zum Vakuumieren benutzen.
13. **Lagern Sie leicht verderbliche Lebensmittel immer im Gefrierfach oder im Kühlschrank.** Vakuum-Verpackung kann zwar die Haltbarkeit verlängern, aber sie konserviert nicht!
14. Füllen Sie einen Beutel zu 2/3 mit Wasser, verschweissen Sie das Beutelende (nicht vakuumieren!) und legen Sie den Beutel in Ihr Gefrierfach. Sie können das Eis zum Kühlen von Getränken benutzen aber auch zum Kühlen bei Sportverletzungen.
15. Viele **Lebensmittel** werden **bereits vakuumiert** verkauft, wie Käse oder Fertiggerichte. Mit unserem Vakuumier-Gerät **können Sie** diese Produkte **nochmals vakuumieren** (in den SOLIS-Beuteln!), wenn die Packung einmal geöffnet wurde, und so die Frische und den vollen Geschmack erhalten.
16. **Getreide** wie Mehl, Reis, Fertigkuchen-Mischungen **bleiben länger frisch, wenn** sie **vakuumverpackt** sind. **Nüsse und Gewürze** behalten so auch ihren Geschmack und werden nicht ranzig.
17. **Lebensmittel mit scharfen Kanten und Enden**, wie Knochen oder trockene Nudel **sollten mit Küchenpapier umwickelt werden**, damit sie nicht mehr den Beutel beschädigen bzw. Löcher verursachen können.
18. **Sie können auch anderes als nur Lebensmittel vakuumverpacken.** Camping-Produkte wie Zündhölzer, Erste-Hilfe-Verbandszeug oder Kleidung bleiben vakuumverpackt sauber und trocken. Vakuumiertes Tafelsilber läuft nicht an, eine vakuumverpackte Notfall-Kerze ist immer einsatzbereit.
19. **Der Haupteinsatz des Vakuumiergerätes ist es, viele Lebensmittel bequem länger frisch zu halten, ohne dass sie dabei ihren Geschmack verlieren. Im Allgemeinen kann man sagen, dass Vakuumieren die Lagerzeit von Lebensmitteln bis zu vervierfacht, verglichen mit traditionellen Lagermethoden. Wenn Sie die Vorzüge dieses Geräts einmal genossen haben wird es sicher schnell unersetzlich für Sie, und Sie werden weniger Nahrungsmittel wegwerfen müssen und dadurch Geld sparen.**

- Sinnvoll ist z.B.:
  a) Kochen Sie grössere Portionen auf Vorrat und vakuumieren Sie individuelle Portionen oder ganze Mahlzeiten. **Achtung: Die Beutel können nicht in der Mikrowelle erhitzt werden oder Mahlzeiten im Beutel aufgewärmt werden**. Bitte entnehmen Sie den Inhalt immer erst, bevor Sie ihn aufwärmen.
  b) Vakuumieren eignet sich auch hervorragend, um vorbereitete Speisen für Picknicks, Camping-Reisen oder Grillabende frisch zu halten.
  c) Vakuumieren verhindert Gefrierbrand.
  d) Vakuumieren Sie Fleisch, Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte und Gemüse bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen oder einfrieren.
  e) Auch Trockenfrüchte wie Bohnen, Nüsse und Cerealien bleiben vakuumiert länger frisch.

20. Vakuumieren erleichtert Ihnen auch, gesundheitsbewusst zu leben oder sich gezielt mit verträglichen Zutaten Mahlzeiten vorzukochen, wenn Sie an Allergien leiden: Wiegen Sie Ihre Zutaten genau ab und vakuumieren Sie, wenn Sie Diät halten wollen und ins Büro müssen, oder nehmen Sie zu Hause vorbereitete Mahlzeiten vakuumiert unkompliziert mit.
21. Sie können das Vakuumieren auch zum Lagern von Ihnen wertvollen Objekten benutzen: Photos, wichtige Dokumente, Briefmarkensammlungen, Bücher, Schmuck, Kreditkarten, Comics, Schrauben, Nägel, Medizin, Pflaster – alles ist perfekt verwahrt und vor Schmutz und Feuchtigkeit geschützt, wenn es vakuumverpackt ist.

- Hinweis:
  Nach dem Vakuumieren bitte Gerät immer mit geöffnetem Deckel lagern, niemals den Deckel verriegeln, sonst werden die Dichtungen deformiert und die Funktion des Gerätes beeinträchtigt.

WARUM HALTEN VAKUUMVERPACKTE LEBENSMITTEL LÄNGER?

1. Chemische Reaktionen der Lebensmittel mit Luft, Umgebungstemperatur und Feuchtigkeit sowie Enzym-Reaktionen, die Bildung von Mikroorganismen oder Verunreinigungen durch Insekten können Lebensmittel verderben.
2. Der Hauptgrund, warum Lebensmittel Nährstoffe, ihre Festigkeit und ihren Geschmack verlieren, ist der Sauerstoff in der Luft. Die Bildung von Mikroorgansimen entsteht meist durch Luft, denn diese entzieht den Lebensmitteln Feuchtigkeit, auf der anderen Seite transportiert es Umgebungs-Feuchtigkeit auch wieder in die Lebensmittel, wenn diese nicht luftdicht verpackt sind. Gefrorene Lebensmittel bekommen in der Luft der Gefriertruhe oft Gefrierbrand.
3. Das Vakuumier-System entzieht der Verpackung bis zu 90% Luft. Da Luft zu ungefähr 21% aus Sauerstoff besteht, bedeutet dies, dass nur noch 2 – 3% Sauerstoff in einem vakuumverpackten Beutel oder Behältnis verbleiben. Bei einem Sauerstoffgehalt von 5% oder darunter aber können sich die meisten Mikroorganismen nicht vermehren.

4. Im Allgemeinen kann man Mikroorganismen in drei Kategorien einteilen: Schimmel, Hefepilze und Bakterien; sie sind überall präsent, können aber nur unter bestimmten Bedingungen Schäden verursachen.
5. In einer Umgebung mit wenig Sauerstoff oder ohne Feuchtigkeit kann **Schimmel** nicht entstehen. In Feuchtigkeit, Zucker und warmen Temperaturen können sich **Hefepilze** mit oder ohne Luft ausbreiten. Kühlen verlangsamt das Wachstum von Hefepilzen und einfrieren stoppt das Wachstum komplett.
6. **Bakterien** können sich mit und ohne Luft ausbreiten.
   Eine der gefährlichsten Bakterienarten ist Clostridium botulinum, die sich unter bestimmten Bedingungen auch ohne Luft ausbreiten können – sie benötigen lediglich eine Temperatur zwischen 4° und 46°C. Sie verbreiten sich in Lebensmitteln ohne Säure, in einer Umgebung mit wenig Sauerstoff und bei Temperaturen, die längere Zeit höher sind als 4°C.
7. Gefrorene, getrocknete oder säurereiche Lebensmittel oder solche, die viel Salz oder Zucker enthalten, kann das Bakterium Botulinum nichts anhaben.

   Folgende Lebensmittel können jedoch leicht mit Botulinum infiziert sein:
   – Lebensmittel ohne Säure wie z.B. Fleisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Fisch, Eier, Pilze und in Lauge eingelegte Oliven
   – Lebensmittel mit wenig Säure wie die meisten Gemüsesorten
   – Lebensmittel mit mittlerer Säure wie z.B. Tomaten, Zwiebel, Chili-Pfeffer, Feigen und Gurken.
8. Um die o.g., gefährdeten Lebensmittel aufzubewahren, sollten sie bei kurzer Lagerung in den Kühlschrank gelegt bzw. bei längerer Lagerung eingefroren werden und nach dem Erhitzen sofort gegessen werden.
9. Einige trockene Lebensmittel, wie Mehl und Getreide, können Insektenlarven enthalten. Wenn sie nicht vakuumiert sind, können die Larven während der Lagerung schlüpfen und das Lebensmittel ist ungeniessbar. Um dem Vorzubeugen sollten diese Lebensmittel vakuumverpackt sein.
10. Generell sollten Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen gelagert werden, da sich einige Mikroorganismen auch ohne Luft ausbreiten können.
11. Ist die Temperatur in Ihrem Kühlschrank höher als 4°C, kann dies, vor allem bei längerer Lagerung, die Ausbreitung gefährlicher Mikroorganismen unterstützen. Deshalb sollte die eingestellte Temperatur in Ihrem Kühlschrank max. 4°C betragen, oder darunter liegen.
12. Wenn die Temperatur in Ihrem Gefrierschrank 0°C oder niedriger ist, ist er geeignet zur Lagerung der Lebensmittel, aber denken Sie daran: Einfrieren tötet nicht die Mikroorganismen, es verzögert lediglich deren Wachstum.
13. Die Lagerfähigkeit von vakuumverpackten Trocken-Lebensmitteln ist umso länger, je kühler die Lagertemperatur ist: Pro 10°C kühlere Lagertemperatur verlängert sich die Lagerfähigkeit bis zu 3–4 mal.

WEITERE TIPPS ZUM ERFOLGREICHEN VAKUUMIEREN:

1. Waschen Sie sich immer die Hände vor dem Zubereiten und Vakuumieren, ebenso sollten alle Materialien und Geräte, die Sie verwenden, absolut sauber sein.
2. Sobald Sie die Lebensmittel vakuumiert haben, legen Sie sie in den Kühlschrank oder in den Gefrierschrank, lassen Sie die Lebensmittel nicht bei Zimmertemperatur liegen.
3. Vakuumverpackung verlängert die Lagerfähigkeit von trockenen Lebensmitteln. Lebensmittel mit hohem Fettanteil werden durch warme Temperaturen und Sauerstoff schnell ranzig. Vakuumverpackungen verlängern die Lagerfähigkeit von Nüssen, Kokosnüssen oder Getreide. Lagern Sie diese an einem kühlen, dunklen Ort.
4. Vakuumieren verlängert nicht die Lagerfähigkeit von Obst und Gemüse wie Äpfel, Bananen, Kartoffeln oder Wurzelgemüse, ausser sie wurden vorher geschält!
5. Kohl-Gemüse wie Brokkoli, Blumenkohl oder Kohl sondern Gase ab, wenn sie frisch für den Kühlschrank vakuumverpackt werden. Um sie haltbar zu machen, müssen sie vor dem Vakuumieren blanchiert und eingefroren werden.

WAS SIE SOWIESO WISSEN SOLLTEN:

Folgende Sicherheitshinweise für Lebensmittel basieren auf wissenschaftlichen Ergebnissen und Erfahrungswerten und sind wichtig für Ihre Gesundheit und die optimale Lagerung von Lebensmitteln:

1. Sobald Sie Lebensmittel erhitzt, aufgetaut oder aus dem Kühlschrank genommen haben, konsumieren Sie diese bitte umgehend.
2. Lebensmittel, die in Dosen abgepackt sind oder bereits vakuumiert gekauft wurden, können nach dem Öffnen nochmals (in neuen SOLIS-Beuteln) vakuumverpackt werden. Befolgen Sie die Anweisung, die Lebensmittel nach dem Öffnen kühl zu lagern und lagern Sie wieder-vakuumierte Lebensmittel genauso sorgfältig wie frische Lebensmittel.
3. Tauen Sie Lebensmittel niemals in heissem Wasser auf oder mit Hilfe anderer Wärmequellen, egal ob sie vakuumverpackt sind oder nicht.
4. Konsumieren Sie keine Lebensmittel, die leicht verderblich sind und einige Stunden bei Zimmertemperatur gelagert wurden. Das ist besonders gesundheitsgefährdend, wenn Sie in dicker Sauce zubereitet wurden, wenn sie vakuumverpackt sind oder in sauerstoffarmer Umgebung aufbewahrt wurden.
5. Verteilen Sie vakuumierte Beutel oder Behälter gleichmässig im Kühlschrank oder im Gefrierschrank, damit sie möglichst schnell gekühlt werden.

▲ REINIGUNG UND PFLEGE

Zur Reinigung Ihres Vakuumier-Geräts gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder halten Sie es nicht unter fliessendes Wasser.
3. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Lösungsmittel und auch keine kratzenden Materialen um das Gerät zu reinigen, dies könnte die Oberflächen beschädigen.
4. Wischen Sie das Gerät mit einem milden Spülmittel und einem weichen, feuchten Tuch ab.
5. Lassen Sie das Gerät komplett an der Luft trocknen, bevor Sie es verstauen oder wieder benutzen.

- Hinweis: Die Dichtungen rund um die Vakuum-Kammer sollten in jedem Fall auch komplett trocken sein, wenn Sie sie zum gründlichen Reinigen abgenommen haben und wieder anbringen wollen. Sie sollten an der genau gleichen Position wieder angebracht werden, damit keine Luft in die Vakuum-Kammer gelangen kann.

Zur Reinigung von den Vakuumier-Behältern und -Containern gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Die Deckel dürfen nicht in Wasser getaucht oder in der Spülmaschine gespült werden! Bitte wischen Sie die Deckel nur mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel sauber.
2. Die Behälter ohne Deckel können in warmem Spülwasser gereinigt oder in die Spülmaschine gegeben werden.
3. Lassen Sie alle Zubehörteile gut trocknen, bevor Sie sie verstauen oder wieder benutzen.

▲ AUFBEWAHRUNG DES GERÄTS

- **Achtung: Vor dem Verstauen immer prüfen, dass der Deckel des Geräts nicht verriegelt ist! Sonst werden die Dichtungen undicht.**

Lagern Sie das Gerät an einem flachen, dunklen Ort, ausser Reichweite von Kindern, am besten in der Original-Verpackung. Der Vakuumierer muss auf dem Geräteboden stehen und darf nicht auf der Seite liegen, da dies Schäden am Gerät verursachen könnte, welche nicht durch die Garantie abgedeckt sind.

Der obere Deckel muss offen bleiben und die Einrastnocken dürfen nicht eingerastet sein. Zudem darf nichts auf das Gerät gestellt werden, so dass kein Druck auf die Dichtungen entstehen kann. Dichtungen sind Verbrauchsmaterial und fallen nicht unter Garantie.

▲ PROBLEME UND MÖGLICHE URSACHEN

DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT

1. Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt.
2. Überprüfen Sie, ob das Netzkabel beschädigt ist. In diesem Fall Gerät zu SOLIS oder zu einer von SOLIS autorisierten Servicestelle bringen und Netzkabel ersetzen lassen.
3. Prüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert, indem Sie ein anderes Elektrogerät anschliessen.
4. Prüfen Sie, ob das Beutelende richtig in der Vakuum-Kammer neben der Luftabsaug-Öffnung liegt.
5. Das Vakuumiergerät schaltet bei Überhitzung automatisch ab. Lassen Sie es erst abkühlen und starten Sie erst dann den Betrieb erneut.

DIE LUFT IST NICHT KOMPLETT AUS DEM BEUTEL ABGESAUGT

1. Damit der Beutel fest verschweisst wird, muss das offene Ende des Beutels komplett und ohne Falten in der Vakuum-Kammer liegen.
2. Prüfen Sie, ob die Schweiss-Leiste und die Dichtungen um die Vakuum-Kammer frei von Verschmutzungen und richtig positioniert sind. Auch dürfen die Dichtungen nicht gebrochen oder porös sein. Reinigen Sie die Dichtungen und die Schweiss-Leiste.
3. Prüfen Sie, ob der Beutel ein Loch hat. Dazu verschweissen Sie den Beutel mit etwas Luft darin und tauchen ihn anschliessend unter Wasser. Wenn Blasen aufsteigen, ist der Beutel undicht, benützen Sie einen neuen Beutel.
4. Benutzen Sie ausschliesslich die Vakuumierfolien und –beutel von SOLIS!
5. Vielleicht ist der Beutel nicht ganz dicht verschweisst, weil Krümel, Fett oder Flüssigkeit in der Schweissnaht sind oder das Beutelende nicht glatt und ohne Falten war. Öffnen Sie den Beutel, säubern Sie die Innenseite des Beutelendes, das Schweiss-Element und die Schweiss-Leiste und achten Sie darauf, das Beutelende absolut glatt in die Vakuum-Kammer zu legen.

DAS GERÄT VERSCHWEISST NICHT, NACHDEM ES VAKUUMIERT HAT

1. Im Gerät befindet sich ein Vakuum-Druck-Sensor. Wenn dieser Druck nicht hoch genug ist, wird der Verschweiss-Vorgang nicht automatisch in Betrieb gesetzt. Prüfen Sie die Schweiss-Leiste und die Dichtungen auf Verunreinigung und reinigen Sie sie eventuell. Prüfen Sie auch die korrekte Position und starten Sie das Gerät erneut.
2. Prüfen Sie, ob die Dichtungen gebrochen oder verdreht sind. Platzieren Sie sie erneut oder ersetzen Sie die Dichtungen durch neue – SOLIS oder Ihre nächste SOLIS-Servicestation helfen Ihnen weiter.

3. Prüfen Sie, ob der Beutel ein Loch hat. Dazu verschweissen Sie den Beutel mit etwas Luft darin und tauchen ihn anschliessend unter Wasser. Wenn Blasen aufsteigen, ist der Beutel undicht, benützen Sie einen neuen Beutel.
4. Vielleicht ist der Beutel nicht ganz dicht verschweisst, weil Krümel, Fett oder Flüssigkeit in der Schweissnaht sind oder das Beutelende nicht glatt und ohne Falten war. Öffnen Sie den Beutel, säubern Sie die Innenseite des Beutelendes, das Schweiss-Element und die Schweissleiste und achten Sie darauf, das Beutelende absolut glatt in die Vakuum-Kammer zu legen.

LUFT GELANGT WIEDER IN DEN BEUTEL, NACHDEM ER VERSCHWEISST WURDE

1. Vielleicht ist der Beutel nicht ganz dicht verschweisst, weil Krümel, Fett oder Flüssigkeit in der Schweissnaht sind oder das Beutelende nicht glatt und ohne Falten war. Öffnen Sie den Beutel, säubern Sie die Innenseite des Beutelendes, das Schweiss-Element und die Schweissleiste und achten Sie darauf, das Beutelende absolut glatt in die Vakuum-Kammer zu legen.
2. Manche Lebensmittel produzieren natürliche Gase oder können gären, wie z.B. frisches Obst und Gemüse. Wenn Sie den Verdacht haben, dass dies passiert ist, öffnen Sie den Beutel und überprüfen die Lebensmittel. Wenn sie gären, werfen Sie den Beutel weg. Temperaturschwankungen im Kühlschrank können auch vakuumverpackte Speisen verderben lassen. Werfen Sie im Zweifelsfall das Lebensmittel immer weg.
3. Prüfen Sie den Beutel auf ein eventuelles Loch, das Luft hat eindringen lassen. Scharfe Kanten in Lebensmitteln sollten im Beutel mit zusammengefaltetem Küchenpapier abgedeckt bzw. „gepolstert“ werden, damit die Kanten keine Löcher verursachen.

DER BEUTEL SCHMILZT

Sollten der Schweiss-Balken oder der Anpressgummi überhitzt sein, kann der Beutel schmelzen. In diesem Fall Gerät ausstecken, Deckel öffnen und die beiden genannten Teile einige Minuten abkühlen lassen.

DER BEHÄLTER ODER CONTAINER LÄSST SICH NICHT VAKUUMIEREN

1. Überprüfen Sie, ob der Absaug-Schlauch sowohl bei der Luftabsaug-Öffnung als auch im Behälter-Deckel fest sitzt.
2. Drücken Sie gleich zu Beginn des Vakuumier-Prozesses auf den Deckel **oder** auf den Schlauchanschluss, damit der Behälterrand luftdicht abgeschlossen ist.
3. Wenn am Behälter Schäden sichtbar sind, wechseln Sie den Behälter.
4. Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Geräts.
5. Prüfen Sie, ob der Behälterrand und der Deckelrand absolut sauber sind. Wenn alles o.g. nicht relevant ist, wenden Sie sich an SOLIS oder an eine SOLIS autorisierte Servicestelle.

▲ AUFBEWAHRUNGSZEITEN

Aufbewah-rungsart	Lebensmittel	Temperatur	normale Aufbewah-rungszeit	Aufbewah-rungszeit mit Vakuum-verpackung
Kühlschrank	rohes Fleisch	5±3°C	2–3 Tage	8–9 Tage
	Frischfisch Meeresfrüchte	5±3°C	1–3 Tage	4–5 Tage
	gekochtes Fleisch	5±3°C	4–6 Tage	10–14 Tage
	Gemüse	5±3°C	3–5 Tage	7–10 Tage
	Obst	5±3°C	5–7 Tage	14–20 Tage
	Eier	5±3°C	10–15 Tage	30–50 Tage
Gefrierschrank	Fleisch	–16 ~ –20°C	3–5 Monate	> 1 Jahr
	Fisch	–16 ~ –20°C	3–5 Monate	> 1 Jahr
	Meeresfrüchte	–16 ~ –20°C	3–5 Monate	> 1 Jahr
Raum-temperatur	Brot	25±2°C	1–2 Tage	6–8 Tage
	Biskuit	25±2°C	4–6 Monate	> 1 Jahr
	Reis/Mehl	25±2°C	3–5 Monate	> 1 Jahr
	Erdnüsse Hülsenfrüchte	25±2°C	3–6 Monate	> 1 Jahr
	Medizinisches Material	25±2°C	3–6 Monate	> 1 Jahr
	Tee	25±2°C	5–6 Monate	> 1 Jahr

▲ ENTSORGUNG



EU 2002/96/EC

Hinweise zur ordnungsgemässen Entsorgung des Produkts gemäss EU-Richtlinie 2002/96/EC

Das Gerät darf nach Gebrauch nicht als normaler Haushaltsabfall entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Abfallsammelstelle oder einem Händler gebracht werden, der es fachgerecht entsorgt. Die getrennte Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten vermeidet im Gegensatz zur nicht fachgerechten Entsorgung mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit und ermöglicht die erneute Nutzung und Rezyklierung der Komponenten mit bedeutenden Energie- und Rohstoffeinsparungen. Um die Verpflichtung zur ordnungsgemässen Entsorgung des Geräts deutlich hervorzuheben, ist es mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.

SOLIS behält sich das Recht vor, jederzeit technische und optische Veränderungen sowie der Produktverbesserung dienliche Modifikationen vorzunehmen.



SOLIS HELPLINE:

044 874 64 14

(Nur für Kundinnen und Kunden in der Schweiz)

Dieser Artikel zeichnet sich durch Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus. Sollte aber trotzdem einmal eine Funktionsstörung auftreten, rufen Sie uns einfach an. Oftmals lässt sich nämlich eine Panne mit dem richtigen Tipp oder Kniff unkompliziert und einfach wieder beheben, ohne dass Sie das Gerät gleich zur Reparatur einschicken müssen. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Bewahren Sie die Originalverpackung dieses Artikels gut auf damit Sie sie für einen eventuell nötigen Transport oder Versand des Produktes verwenden können.

SOLIS AG

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Schweiz
Telefon +41 44 874 64 54 • Telefax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

▲ TECHNISCHE ANGABEN

Modell-Nr.	VS2650, Typ 569
Produktbezeichnung	Vakuumiergerät
Spannung/Frequenz	220-240V~ / 50 Hz
Leistung	120 Watt
Abmessungen	ca. 37 x 14,4 x 7,4 cm
Gewicht	ca. 1,45 kg

ZUBEHÖR:

Art.-Nr.	Artikel	
	Vakuumierfolien	*
922.52	2 Rollen 15 x 600 cm	
922.51	2 Rollen 20 x 600 cm	
922.50	2 Rollen 30 x 600 cm	
	Vakuumierbeutel	*
922.61	50 Beutel 20 x 30 cm	
922.64	50 Beutel 30 x 40 cm	
	Family Container	*
922.77	1,5 Liter	
922.76	1,0 Liter	
	Behälter mit Deckel	*
922.72	3er Set: 3 + 1,5 + 0,75 Liter	
922.74	0,75 Liter	
922.75	1,5 Liter	

*Lebensmittelecht

▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL ET SES FONCTIONS

1. Touche VACUUM+SEAL / CANCEL

   Cette touche a deux fonctions, selon l'état de fonctionnement:
   - En mode stand-by, cette touche lance la mise sous vide et cachète ensuite le sac en plastique automatiquement.
   - Pendant le procès de la mise sous vide, la touche peut arrêter ce processus.

2. Touche FOOD

   Avec cette touche, vous pouvez régler le moment idéal pour cacheter le sachet.
   - Programmation « Dry » : Pour des sachets et de la nourriture secs. Ils ont besoin de moins de temps pour cacheter. La lampe témoin sous « Dry » s'allume.
   - Programmation « Moist » : Pour des sachets mouillés à l'intérieur ou de la nourriture humide. Ils ont besoin de plus de temps pour cacheter. La lampe témoin sous « Moist » s'allume. Avec cette programmation, la machine ne commence la procès de cachetage qu'après le sous vide est atteint et la pompe s'est éteinte.
   - Programmation « Dry » est pour des sachets et de la nourriture secs qui ont besoin de moins de temps pour cacheter.

3. Touche VACUUM PRESSURE

   Avec cette touche, vous pouvez varier la pression du vacuum.
   - Programmation « Normal » : pour la nourriture solide et ferme qui supporte de la pression normale. La lampe témoin sous « Normal » s'allume.
   - Programmation « Gentle » : Pour la nourriture molle et sensible à la pression pour laquelle une pression réduite est adéquate. La lampe témoin sous « Gentle » s'allume.
   - Le programme présélectionné est « Normal ».

4. Touche SEAL

   Cette touche a deux fonctions :
   - Cacheter un sachet manuellement sans activer la mise sous vide. Cette fonction est nécessaire lorsque vous voulez dérouler et découper un sac de la bobine.
   - Lorsque la fonction « VACUUM+SEAL » est activée, la touche « SEAL » interrompe la pompe de la mise sous vide afin de commencer immédiatement avec le cachetage et la pression dans le sac reste faible. Ceci est idéal pour éviter de casser ou endommager des aliments sensibles ou fragiles.

5. Lampes LED

   Les lampes LED montrent le processus de la mise sous vide (rouge) ou du cachetage (bleu) et témoignent la programmation de l'appareil (rouge).

6. Touche « Canister Switch »

   Cette touche est activée lorsque vous souhaitez mettre sous vide des boîtes avec couvercle ou des Family Containers par le tuyau d'aspiration. Attention: Utilisez uniquement des boîtes originales de SOLIS avec cet appareil !

7. Touches de déverrouillage

   Afin de déverrouiller et d'ouvrir le couvercle, appuyez sur les deux touches de déverrouillage sur les côtés de l'appareil. Ceci sert aussi à faire échapper de la pression sous vide à la machine.

8. Orifice d'aspiration

   L'orifice d'aspiration rejoint la chambre sous vide et la pompe. Pour mettre sous vide des boîtes ou des Family Containers, le tuyau d'aspiration inclus doit être enfoncé sur l'orifice d'aspiration.

9. Barrette de pression en caoutchouc

   Posez le bout ouvert du sac à cacheter sur cette barrette.

10. Chambre sous vide

    Placez le bout ouvert du sac rempli dans la chambre sous vide. Dedans, l'air est retiré du sac. C'est aussi ici que du liquide éventuellement sortant du sac est recueilli.

11. Bague d'étanchéité inférieure

    Ensemble avec la bague d'étanchéité supérieure, cette bague renferme la chambre sous vide hermétiquement. La bague doit toujours être sèche est propre. Remplacez-la dès qu'elle est cassée ou devient poreuse.

12. Bague d'étanchéité supérieure

    Ensemble avec la bague d'étanchéité inférieure, cette bague renferme la chambre sous vide hermétiquement. La bague doit toujours être sèche est propre. Remplacez-la dès qu'elle est cassée ou devient poreuse.

13. Barre de soudure

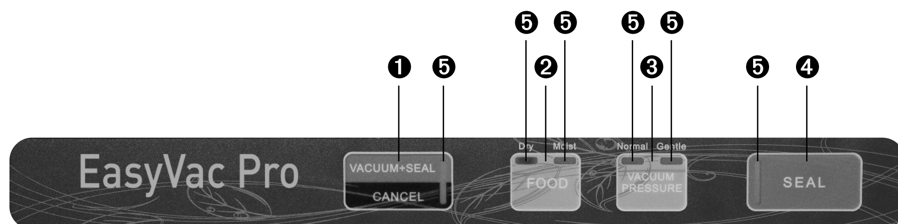
    Élément de soudure avec adhésif de protection en téflon qui, avec sa chaleur, cachète le sac en plastique.

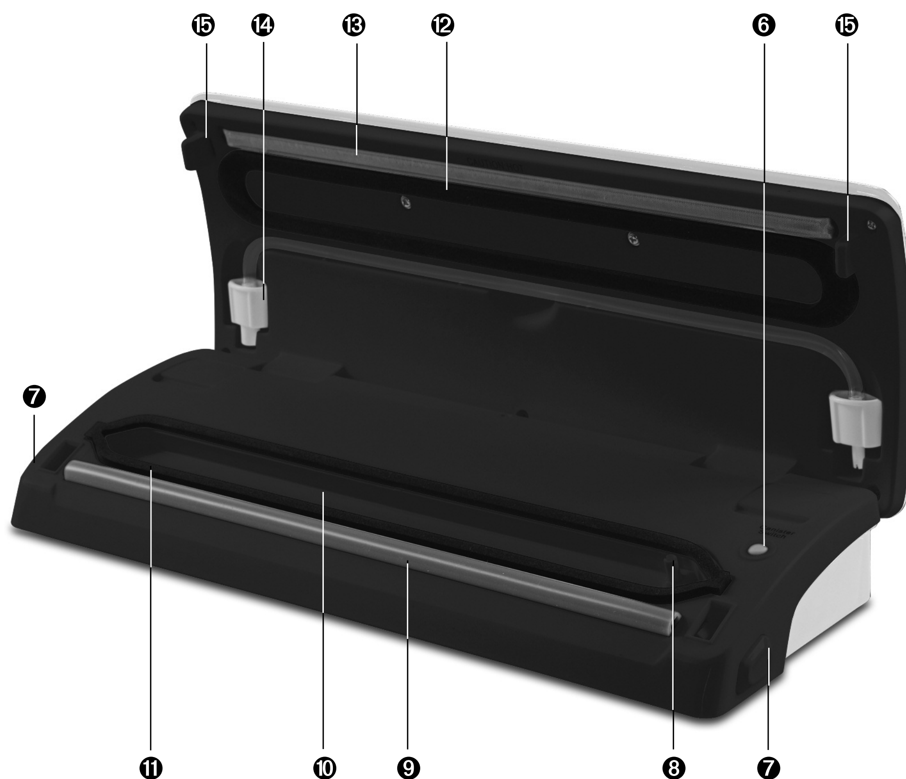
14. Tuyau d'aspiration, à l'intérieur de la chambre

    Sert à mettre sous vide des boîtes.

15. Boucles à encliquetage

    Sert à verrouiller couvercle et base.





❶ Touche VACUUM+SEAL / CANCEL
❷ Touche FOOD
❸ Touche VACUUM PRESSURE
❹ Touche SEAL
❺ Lampes LED
❻ Touche « Canister Switch »
❼ Touches de déverrouillage
❽ Orifice d'aspiration
❾ Barrette de pression en caoutchouc
❿ Chambre sous vide
⓫ Bague d'étanchéité inférieure
⓬ Bague d'étanchéité supérieure
⓭ Barre de soudure
⓮ Tuyau d'aspiration,
à l'intérieur de la chambre
⓯ Boucles à encliquetage

▲ CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

Avant la mise en service, lisez attentivement ce mode d'emploi afin de vous familiariser avec l'appareil et son fonctionnement. Nous vous conseillons de conserver ce mode d'emploi et de le donner aussi, en cas de transmission, au nouveau propriétaire de l'appareil.

Pour votre sécurité, suivez les indications suivantes lorsque vous utilisez les appareils électriques:

1. Afin d'éviter un choc électrique, ni l'appareil de mise sous vide, ni le cordon avec sa prise ne doivent entrer en contact avec l'eau ou d'autres liquides.
2. Avant la mise en service, vérifiez que la tension électrique indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau.
3. Ne laissez pas pendre le cordon du bord d'une table, il pourrait en être arraché. De même, faites attention à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes tels que des plaques de cuisson, des radiateur ou avec l'appareil-même.
4. Tenez l'appareil à l'écart du gaz chaud, des fours chauds ou d'autres appareils et sources de chaleur. N'utilisez jamais l'appareil sur une surface mouillée ou chaude. Ne placez jamais l'appareil à proximité d'humidité, de chaleur ou du feu ouvert. Tenez à l'écart des pièces mouvantes et des machines.
5. Ne portez, ni tirez jamais l'appareil par son cordon électrique. Ne placez aucun objet sur le cordon électrique.
6. Nous vous conseillons de ne pas utiliser de rallonge électrique. Ne placez jamais l'appareil directement en-dessous d'une prise électrique.
7. Avant de retirer ou de brancher la fiche de l'appareil, vérifiez toujours que le couvercle n'est pas fermé.
8. Placez l'appareil sur une surface ferme, plane et sèche, comme une table. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Déconnectez toujours l'alimentation électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé et non-surveillé, de même lorsque vous le nettoyez. Nous vous conseillons l'emploi d'un interrupteur à courant différentiel résiduel (interrupteur différentiel), afin d'assurer une protection supplémentaire lors de l'utilisation des appareils électriques. Il est conseillé d'employer un interrupteur de sécurité avec une sensibilité différentielle du disjoncteur de 30mA maximum. Votre électricien vous répondra à toutes vos questions.
10. Ne modifiez ni l'appareil, ni le cordon électrique, ni sa prise, ni les accessoires.
11. En cas d'abus de l'appareil - risque de blessures!

12. N'essayez jamais de rattraper un appareil tombé à l'eau. Débranchez-le toujours du courant avant de le sortir de l'eau.

13. Ne positionnez jamais l'appareil de sorte qu'il risque de tomber à l'eau (p.ex. à côté de l'évier)

14. Ne plongez jamais l'appareil ou des pièces de l'appareil comme le cordon ou la fiche dans l'eau. Évitez le contact avec l'eau.

15. Positionnez l'appareil de sorte qu'il ne soit pas directement exposé au soleil.

16. Tenez l'appareil et ses orifices à l'écart des objets aigus ou coupants tels que des outils. Vous risquez l'endommagement de l'appareil ou un choc électrique!

17. Ne secouez ni déplacez l'appareil lorsqu'il est en utilisation.

18. Utilisez l'appareil uniquement de manière décrite dans ce manuel. Servez-vous uniquement des accessoires compris dans la livraison. D'autres accessoires pourrait endommager l'appareil.

19. L'appareil est adapté à l'usage privée uniquement et non à l'usage commerciale.

20. Contrôlez la machine sous vide avant chaque mise en service.

21. Afin d'éviter un choc électrique, ne mettez pas l'appareil en service lorsque l'alimentation électrique est sectionnée ou lorsque l'appareil est tombé et qu'il est endommagé en quelque sorte ou qu'il montre des signes de dysfonctionnement. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Rendez l'appareil à SOLIS ou dans un service après-vente autorisé par SOLIS, dans laquelle votre appareil sera contrôlé, réparé ou dépanné mécaniquement ou électroniquement.

22. Personnes avec des difficultés physiques, sensorielles ou mentales (enfants y compris), tout comme des personnes mal instruites ou non-expérimentées, ne doivent pas utiliser cet appareil de mise sous vide lorsqu'elles ne sont pas accompagnées d'une personne responsable de leur sécurité ou instruites minutieusement à comment utiliser cet appareil.

23. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

24. Laissez refroidir l'appareil pendant une minute avant de remettre un nouveau sac en plastique ou une nouvelle boîte pour la mise sous vide.

25. Il n'est pas nécessaire de lubrifier cette machine avec de l'huile ou d'autres lubrifiants.

26. Avant la mise en service, vérifiez toujours que vos mains sont propres et sèches.

27. Utilisez uniquement des sachets et boîtes de SOLIS conçus pour cet appareil. Utilisez l'appareil uniquement pour la soudure et la mise sous vide. Évitez tout abus !

▲ MISE EN SERVICE

I. SOUDER UN SAC D'UN FILM À METTRE SOUS VIDE

1. Branchez la fiche dans une prise électrique adaptée.

2. Découpez la longueur nécessaire du film en plastique.
   Fig. 1

3. Positionnez l'un des deux bouts ouverts sur la barrette en caoutchouc ❾ de l'appareil ouvert. Le bout ne doit pas entrer dans la chambre sous vide ❿.
   Fig. 2

4. Fermez le couvercle et appuyez fermement sur ses deux côtés simultanément, jusqu'à ce que vous entendez un « clic ». Le couvercle est désormais verrouillé par les boucles à encliquetage.
   Fig. 3

5. Appuyez sur la touche « SEAL » ❹ afin de souder le bout du sac en plastique. La lampe témoin bleue s'allume et s'éteindra dès que le procès de soudure est fini.
   Fig. 4

6. Après que la lampe s'est éteinte, appuyez sur les boutons de déverrouillage ❼. Le couvercle s'ouvrira et vous pouvez retirer le sac. Le sac est maintenant fermé d'un côté et prêt à être rempli.
   Fig. 5


Fig. 1


Fig. 2


Fig. 3


Fig. 4


Fig. 5

II. METTRE EN SOUS VIDE ET SOUDER UN SACHET REMPLI

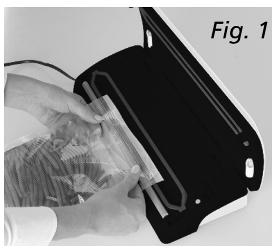
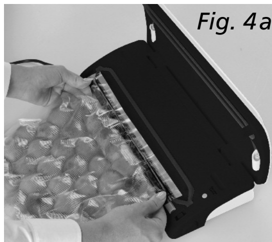

Fig. 1


Fig. 2


Fig. 3


Fig. 4


Fig. 4a

1. Branchez la fiche dans une prise électrique adaptée.
2. Mettez les aliments fraîches dans le sachet.
   Utilisez uniquement des sachets et films à mettre sous vide originaux de SOLIS afin de préserver l'appareil et d'obtenir les meilleurs résultats.
3. Essuyez le bout ouvert du sachet de l'extérieur et de l'intérieur et défroissez-le. Le bout doit être sans plissures et sans poussière.
4. Ensuite, mettez le bout ouvert du sachet dans la chambre sous vide ➓.
   Attention : L'orifice d'aspiration ❽ ne doit pas être couverte du sachet !
   Fig. 1
5. Fermez le couvercle et appuyez fermement sur ses deux côtés simultanément, jusqu'à ce que vous entendez un « clic ». Le couvercle est désormais verrouillé par les boucles à encliquetage.
   Fig. 2
6. Contrôler l'état des touches « FOOD » et « VACUUM PRESSURE » à l'aide des lampes LED. Vous avez le choix entre « Dry » et « Moist » sous le point « FOOD » selon la consistance de l'aliment – « Dry », si l'aliment et sec et « Moist » si l'aliment est plutôt mou ou liquide. « VACUUM PRESSURE » vous laisse le choix entre une pression normale (« Normal ») ou basse (« Gentle ») pour des aliments sensibles à la pression.
7. Appuyez sur la touche « VACUUM SEAL » afin de souder et mettre sous vide le sac en plastique. La lampe témoin rouge « VACUUM+SEAL » s'allume pendant le processus de la mise sous vide et la lampe bleu de « SEAL » s'allumera dès que le procès de soudure commence.
   Fig. 3

   Conseil : La pression créée dans le sachet par l'appareil est très haute. Afin d'éviter que la pression écrase vos aliments, surveillez la pression dans le sachet pendant la mise sous vide et appuyez sur la touche « SEAL » lorsque le vacuum souhaité est atteint. La machine éteindra immédiatement le moteur de la pompe et commencera le cachetage.

8. Lorsque le sachet est mis sous vide et a été fermé – c'est-à-dire lorsque la lampe témoin bleue s'est éteinte – vous pouvez ouvrir le couvercle en appuyant sur les deux boutons de déverrouillage et retirer le sachet.
   Fig. 4 + 4a

Bon à savoir :

– Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil, attendez une minutes après chaque processus de mise sous vide avant de remettre un nouveau sachet. Essuyez des liquides éventuellement entrées dans la chambre sous vide.
– Si vous ne respectez pas la pause d'une minute et essayez de continuer de mettre sous vide avant, l'appareil s'éteindra automatiquement jusqu'à ce qu'il est refroidi – afin d'éviter une surchauffe de l'élément de chauffe.
– Notre appareil fonctionne uniquement avec des sachet ou films originaux de SOLIS. Pour de meilleurs résultats et pour ne pas endommager la machine, utilisez uniquement des pièces originales.
– Afin de ressortir les aliments, vous pouvez ouvrir le sachet sous vide soudé avec des ciseaux.

III. METTRE SOUS VIDE UNE BOÎTE OU UN CONTAINER

Attention : Utilisez uniquement des boîtes et Family Container de SOLIS.


Fig. 1


Fig. 2

1. Rincez le récipient et essuyez le couvercle, séchez-les soigneusement.
2. Versez les aliments dans le récipient, laissez un espace de 25 mm entre les aliments et le bord du récipient. Essuyez le bord du récipient et le dessous de son couvercle avec bague d'étanchéité une nouvelle fois.
3. Ouvrez le couvercle de l'appareil et retirez le tuyau d'aspiration ⓮. Placez le bout épais du tuyau sur l'orifice d'aspiration ❽ dans la chambre sous vide ❿ et l'autre bout du tuyau dans l'ouverture du couvercle du récipient ***(Fig. 1)***.
4. Ensuite, appuyez sur la touche « Canister Switch » ❻ à droite de l'orifice d'aspiration et le processus de la mise sous vide commence ***(Fig. 2)***. Afin d'assurer que l'air n'entre pas entre récipient et couvercle, appuyez avec la main sur le couvercle pendant l'air est retiré du récipient. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque la pression nécessaire est atteinte.
5. Pendant que vous retirez le tuyau d'aspiration, appuyez aussi sur le couvercle et remettez le tuyau dans son emplacement.

Ouverture d’un récipient sous vide

Afin d’ouvrir un récipient sous vide, appuyez sur le bouton au couvercle qui relâchera le sous vide. Ensuite, vous pouvez soulever le couvercle.

Important :

– Vérifiez que le couvercle est fermement posé autour du bord du récipient. Afin que l’air ne peut pas entrer, introduisez le tuyau lentement et le plus profondément possible dans l’ouverture au couvercle.
– Afin de contrôler si la pression dans le récipient est suffisante, essayez de bouger légèrement le couvercle. S’il ne se laisse plus bouger, la pression est parfaite.

IV. RANGER LE CORDON ÉLECTRIQUE

Lorsque l’appareil n’est pas utilisé, placez le câble enroulé dans son emplacement au dessous de l’appareil. N’enroulez jamais le cordon autour de l’appareil !

▲ ASTUCES POUR LA MEILLEUR FAÇON DE METTRE SOUS VIDE

1. **Évitez d'encombrer le sachet.** Laissez toujours assez d'espace au bout du sachet pour permettre de le mettre dans la chambre sous vide sans que des plissures se forment.
2. **Le bout à souder ne doit pas être mouillé** car des sachets mouillés ne seront pas étanche après la soudure. Si les aliments contiennent de l'humidité ou le sachet est mouillé à l'intérieur, la fonction « Moist » de la touche « FOOD » prolonge la durée de la soudure et le résultat sera meilleur.
3. **Essuyez le bout du sachet et lissez-le** avant de le cacheter. Éliminez des résidus de nourriture et des plissures. La soudure doit être parfaitement lisse pour assurer l'étanchéité.
4. **Ne laissez pas trop d'air dans le sachet.** Laissez échapper de l'air déjà avant de le mettre sous vide. Trop d'air pourrait surcharger la pompe d'aspiration et le moteur. En conséquence, il pourrait y rester de l'air dans le sachet.
5. **Ne mettez pas sous vide des aliments aux angles vifs** – tels que des arêtes de poisson ou des moules. Les angles pourraient couper des trous dans le plastique du sachet. Afin de mettre sous vide tels aliments, nous vous conseillons d'utiliser plutôt des récipients. Vous pouvez aussi emballer ces aliments avec du **papier absorbant plié** de manière à ce que les angles ne peuvent plus causer de trous dans le plastique.
6. Afin de permettre à l'appareil de refroidir, **attendez une minute après chaque processus de cachetage** avant de remettre un nouveau sachet.
7. Si, **après une minute, la pression** sous vide nécessaire **n'est pas atteinte, l'appareil s'éteint automatiquement.** Dans ce cas, vérifiez que le sachet / le récipient ne fuit pas et que le bout du sachet est propre et bien installé dans la chambre sous vide ou cherchez un autre raison possible.
8. Assurez-vous toujours que les **bagues d'étanchéité** autour de la chambre sous vide **sont propres et sans déformations ou fissures**. Si encrassées, nettoyez et séchez-les, si endommagées, remplacez-les.
9. Pendant la mise sous vide, des petits particules, des gouttes ou des miettes peuvent être aspirés par hasard dans la chambre sous vide et ainsi bloquer la pompe et endommager votre appareil. Afin d'éviter cela, nous vous conseillons de **congeler des aliments humides ou liquides avant** de les mettre sous vide dans le sachet ou de mettre un papier absorbant à l'ouverture du sachet. Pour des aliments poudreux ou moulinés retenez: N'encombrez pas le sachet et mettez un filtre à café dans le sachet avant de le mettre sous vide.
10. Pour des meilleurs résultats, il est généralement favorable de **congeler les fruits et de blanchir les légumes.**

11. Des **produits délicats** tels que viande, poisson, myrtilles, pains etc. sont mieux **congelés avant** le cachetage. Ces aliments peuvent être congelés jusqu'à 24 heures avant de souffrir de brûlures de congélation. Après les avoir pré-congelés, vous pouvez les mettre sous vide dans un sachet. Des **légumes fraîches devrait être** rincés ou épluchés et **blanchit** avec de l'eau chaude avant de les mettre sous vide (vous pouvez aussi les mettre en micro-ondes). De cette manière, les légumes restent croquants. **Laissez refroidir et congelez** dans des sachets sous vide en portions pratiques. La même procédure s'applique aux produits avec un taux importante d'humidité. Du liquide entré dans le système sous vide peut endommager la machine et n'est pas couverte par la garantie.
12. **Les liquides doivent toujours être réfrigérés avant de les mettre sous vide.** Des liquides chauds moussent ou forment des bulles qui agrandissent le volume du liquide. Conseil: Utilisez uniquement nos récipients SOLIS pour mettre sous vide des liquides.
13. **Conservez toujours des denrées périssables dans le réfrigérateur ou le congélateur.** Le sous vide peut prolonger la durabilité, mais ne conserve pas !
14. Remplissez un sachet à 2/3 avec de l'eau, soudez le sachet (ne pas mettre sous vide!) et mettez-le dans le congélateur. Cette glace peut servir à refroidir des boissons ou apaiser des blessures de sport.
15. Un **grand nombre d'aliments** tels que fromage ou plats cuisinés, sont vendus déjà sous vide. Avec notre appareil, **vous pouvez le remettre sous vide** (dans nos sachets SOLIS !) après l'ouverture de l'emballage afin de conserver la fraîcheur et leur goût.
16. **Céréales** tels que riz, farine, préparations pour gâteaux, **restent fraîches plus longtemps sous vide. Noix** et **épices** gardent leurs arômes et ne deviennent pas rances.
17. Ne mettez pas sous vide **des aliments aux angles vifs** – tels que os ou pâtes sèches – sans les **emballer avec du papier absorbant plié** de manière à ce que les angles ne peuvent plus causer des trous dans le plastique.
18. **Vous pouvez aussi mettre sous vide d'autres objets** – tels que produits de camping. Des allumettes, des trousses de premier secours et même des vêtements restent propres et secs sous vide. L'argenterie n'oxyde pas sous vide et une bougie de secours sous vide est toujours prête à servir.
19. **La fin principale de l'appareil est de garder des aliments fraîches plus longtemps sans peine et sans qu'ils perdent leur goût. En générale, on peut constater que la mise sous vide prolonge la durabilité des aliments par quatre en camparaison avec des méthodes traditionnelles de stockage. Une fois que vous avez profité des avantages de cette machine, elle deviendra indispensable. Elle vous permettra de conserver plus et de jeter moins – ce qui vous fera des économies.**

- Pratique à faire :
  a) Cuisinez plus à la fois et cachetez des portions ou des repas complets. **Attention: Le sachet ne peut pas être chauffer dans la machine micro-onde.** Sortez le contenu du sachet avant de le réchauffer.
  b) Conservez vos casse-croûtes préparés pour des pic-niques, du camping ou des soirées barbecue.
  c) Le sous vide évite des brûlures de congélation.
  d) Avant de réfrigérer ou de congeler de la viande, du poisson, de la volaille, des fruits de mer ou des légumes, mettez-les sous vide.
  e) Fruits secs tels que haricots, noix et céréales restent frais plus longtemps sous vide.

20. Le sous vide aide aussi à se nourrir mieux et à préparer des bon repas, par exemple si vous souffrez des allergies. Pesez et mettez sous vide vos ingrédients pour votre pause de midi lorsque vous faites un régime ou apportez au travail des plats préparés à la maison.
21. Vous pouvez aussi mettre sous vide des objets valables et ainsi entreposer vos photos, vos documents importants, des collections de timbres, des livres, bijoux, cartes de crédits, bandes dessinés, vis, clous, médicaments, pansements – tout est parfaitement protégé de poussière et d'humidité lorsqu'il est sous vide.

- Conseil :
  Après la mise sous vide, stockez l'appareil toujours avec le couvercle ouvert et ne verrouillez jamais le couvercle afin d'éviter que les joints sont déformés et le fonctionnement de l'appareil altéré.

POURQUOI LES ALIMENTS CACHETÉS SE CONSERVENT-ILS PLUS LONGTEMPS ?

1. Des réactions chimiques des aliments avec l'air, la température ambiante, l'humidité ou des réactions d'enzymes, la genèse des microorganismes ou la contamination par des insectes – tout cela peut gâcher les aliments.
2. La cause principale qui fait que les aliments perdent leurs substance nutritives, leur fermeté et leur goût est l'oxygène dans l'air. L'air fait évoluer des microorganismes, elle retire aux aliments leur humidité ou fait entrer l'humidité ambiante dans les aliments qui ne sont pas emballés hermétiquement. Des aliments congelés souffrent souvent de brûlures de congélation causées par l'air du congélateur.
3. Le système de sous vide élimine jusqu'à 90% de l'air dans l'emballage. Comme l'air contient environ 21% d'oxygène, il ne restera que 2 à 3% d'oxygène dans un sachet ou récipient mis sous vide. La plupart des microorganismes, par contre, ne sont pas capable de se proliférer dans un teneur d'oxygène inférieur à 5%.

4. En générale, microorganismes appartiennent à une des trois catégories: Moisissure, champignons et bactéries. Ils sont présents partout, mais ils ne sont nuisible que sous certains conditions.
5. Dans une ambiance avec peu d'oxygène ou sans humidité, la **moisissure** ne peut pas vivre. **Le champignon** par contre peut vivre avec ou sans oxygène dès qu'il y ait de l'humidité, du sucre et une température modérée. Réfrigérer ralentit la croissance des champignons et la congélation l'arrête complètement.
6. Les **bactéries** survivent avec et sans oxygène.
   Une des sortes de bactéries les plus dangereuses est le Clostridium botulinum – celles-là survivent dans une température entre 4° et 46°C. Elles se prolifèrent dans des aliments sans acide, dans une ambiance pauvre en oxygène et dans des températures constamment supérieures à 4°C.
7. Le Clostridium botulinum n'attaque pas des aliments congelés, séchés, riche en acide, en sel ou en sucre.

   Les aliments suivantes peuvent être infectés par le Clostridium botulinum :
   - Aliments sans acide tel que viandes, fruits de mer, volaille, poisson, œufs, champignons et olives marinées dans un liquide basique.
   - Aliments avec peu d'acide comme la plupart des légumes.
   - Aliments avec un taux moyen d'acide tels que tomates, oignons, chili, poivre, figues et concombres.
8. Conservez ces aliments mentionnés ci-dessus dans le réfrigérateur ou dans le congélateur pour une conservation prolongée. Consommez-les vite après de les chauffer.
9. Des aliments secs tels que farine ou céréales peuvent contenir des larves d'insectes. Pendant l'entreposage, ces larves peuvent éclore et pourrir les aliments. Afin d'éviter cela, vous pouvez mettre les aliments sous vide.
10. Comme certains microorganismes survivent même sans oxygène, des aliments devraient généralement être stockés au frais.
11. Lorsque la température dans votre réfrigérateur est supérieure à 4°C, ceci peut encourager la dissémination des microorganismes dangereux. La température de votre réfrigérateur devrait être de 4°C ou en-dessous.
12. Lorsque la température de votre congélateur est de 0°C ou en-dessous, il est apte à conserver des aliments. Mais n'oubliez pas: la congélation ralentit la croissance des microorganismes, mais elle ne l'arrête pas entièrement.
13. La durabilité des aliment séchés sous vide se prolonge selon la fraîcheur de la température de stockage. 10°C de moins peuvent prolonger la durabilité de 3 à 4 fois.

ENCORE DES ASTUCES POUR LE CACHETAGE :

1. Avant de mettre sous vide, pensez à laver vos mains ainsi que les matériaux et outils que vous utilisez pour la préparation.
2. Dès que les aliments sont mis sous vide, mettez-les au réfrigérateur ou congélateur, ne les laissez pas traînez à la température ambiante.
3. Sous vide prolonge la durabilité des aliments secs. Des aliments avec un taux important de gras deviennent rances plus vite à l'air et dans une ambiance chaude. Le sous vide prolonge la durabilité de noix, noix de coco et céréales. Stockez-les à un endroit frais et sombre.
4. La mise sous vide ne prolonge pas la durabilité de fruits tels que pommes, bananes, pommes de terres ou raves – sauf s'ils ont été épluchés!
5. Des choux (brocoli, choux de fleur, choux) émettent des gazes lorsqu'ils sont mis sous vide pour le réfrigérateur en état frais. Afin de les conserver, vous devez les blanchir et congeler avant de les mettre sous vide.

CE QUE VOUS DEVEZ ABSOLUMENT SAVOIR :

Les conseils suivants concernant la nourriture sont scientifiquement justifies et indispensables pour votre santé et le stockage optimale des aliments :

1. Dès que les aliments ont été chauffés, décongelés ou sortis du réfrigérateur, consommez-les rapidement.
2. Des aliments achetés en boîtes ou sous vide peuvent être remis sous vide après l'ouverture de l'emballage (dans des sachets SOLIS). Ces aliments aussi doivent être conservés au frais et traités tout comme des aliments frais.
3. Ne décongelez jamais vos aliments à l'aide de l'eau chaude ou d'autres sources de chaleur – sous vide ou pas.
4. Ne consommez pas d'aliments facilement périssables, restés dehors pendant plusieurs heures. Ceci est d'autant plus dangereux lorsqu'ils sont marinés dans une sauce grasse et gardés sous vide ou avec très peu d'oxygène.
5. Étalez les récipients ou sachets sous vide dans votre réfrigérateur ou congélateur afin d'assurer qu'il sont refroidit le plus vite possible.

▲ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Afin de nettoyer votre appareil à mettre sous vide, procédez ainsi :

1. Débranchez toujours l'appareil du courant.
2. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau, ne le mettez pas sous l'eau courante.
3. N'utilisez ni détergents aggressifs, ni dissolvants, ni matériaux abrasifs pour le nettoyage afin d'éviter l'endommagement des surfaces de l'appareil.
4. Essuyez l'appareil avec du savon doux et un chiffon doux, mouillé.
5. Laissez sécher l'appareil complètement à l'air avant de l'entreposer ou réutiliser.

- Conseil : Les bagues d'étanchéité autour de la chambre sous vide doivent également être complètement séchées après avoir été enlevées pour le nettoyage. Remettez-les exactement à leurs emplacements d'origine afin d'éviter que de l'air entre dans la chambre sous vide.

Afin de nettoyer les boîtes et containers à mettre sous vide, procédez ainsi :

1. Ne plongez jamais les couvercles sous l'eau, ne les mettez pas dans un lave-vaisselle! Il suffit de les essuyer avec un chiffon doux et de l'eau savonnée.
2. Les récipients sans couvercles peuvent être lavés dans de l'eau savonnée et dans le lave-vaisselle.
3. Laissez sécher les accessoires complètement à l'air avant de les entreposer ou réutiliser.

▲ ENTREPOSAGE DE L'APPAREIL

- **Attention: Avant l'entreposage, vérifiez que le couvercle de l'appareil n'est pas verrouillé! Ceci évite que les étanches s'abîment.**

Gardez l'appareil à un endroit plat, sombre et hors de la portée des enfants. En préférence dans son emballage d'origine. Posez la machine sur son dessous – jamais sur son côté – afin d'éviter des endommagements qui ne sont pas couverte par la garantie.

Le couvercle doit rester ouvert. Les boucles d'encliquetage ne doivent pas être verrouillées. Afin d'éviter toute pression aux étanches, ne placez rien sur l'appareil. Les bagues d'étanchéité sont des pièces d'usure et ne sont pas couvertes par la garantie.

▲ PROBLÈMES ET CAUSES POSSIBLES

L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS

1. Vérifiez que l'appareil est correctement branché au courant.
2. Vérifiez que le cordon n'est pas endommagé. Dans le cas échéant, apportez votre appareil à une station SOLIS ou autorisée par SOLIS qui remplacera le cordon.
3. Vérifiez que la prise électrique fonctionne correctement en y branchant un autre appareil.
4. Assurez-vous que le bout du sachet est correctement placé dans la chambre sous vide à côté de l'orifice d'aspiration.
5. L'appareil s'éteint automatiquement lors d'une surchauffe. Laissez-le refroidir avant de le mettre en service une nouvelle fois.

L'AIR N'EST PAS ENTIÈREMENT ASPIRÉ DU SACHET

1. Afin de souder le sachet, son bout ouvert doit être placé dans la chambre sous vide entièrement et sans plissures.
2. Vérifiez que la barre de soudure et les étanches de la chambre sont propres et correctement positionnés. Les bagues d'étanchéité ne doivent pas être poreuse ou cassées. Nettoyez les bagues et la barre de soudure.
3. Assurez-vous que le sachet est étanche. Afin de vérifiez, soudez le sachet avec un peu d'air dedans et mettez-le sous l'eau. Lorsqu'il y a des boules qui montent du sachet, il n'est pas étanche, utilisez un autre.
4. Utilisez uniquement des boîtes originales de SOLIS avec cet appareil!
5. Peut-être le sachet n'a pas été soudé correctement parce qu'il y avait des miettes, du gras ou du liquide sur la bordure ou parce que le sachet n'a pas été lisse et sans plissures. Ouvrez le sachet, nettoyez les bords à l'intérieur, ainsi que l'élément de soudure et la barre à soudure, et vérifiez que le sachet est parfaitement lisse dans la chambre sous vide.

L'APPAREIL NE SOUD PAS APRÈS AVOIR MIS SOUS VIDE

1. L'appareil dispose d'un senseur de pression sous vide. Lorsque cette pression n'est pas assez haute, le procès de soudure n'est pas lancé automatiquement. Vérifiez que la barre de soudure et les bagues d'étanchéité sont propres et nettoyez-les si nécessaire. Vérifiez aussi leur position correcte et relancez l'appareil.
2. Assurez-vous que les bagues d'étanchéité ne sont pas cassées ou tordues. Si nécessaire, réajustez-les ou remplacez-les – SOLIS ou la prochaine station après-vente de SOLIS sont prêts à vous aider.

3. Assurez-vous que le sachet est étanche. Afin de vérifiez, soudez le sachet avec un peu d'air dedans et mettez-le sous l'eau. Lorsqu'il y a des boules qui montent du sachet, il n'est pas étanche, utilisez un autre.
4. Peut-être le sachet n'a pas été soudé correctement parce qu'il y avait des miettes, du gras ou du liquide sur la bordure ou parce que le sachet n'a pas été lisse et sans plissures. Ouvrez le sachet, nettoyez les bords à l'intérieur, ainsi que l'élément de soudure et la barre à soudure, et vérifiez que le sachet est parfaitement lisse dans la chambre sous vide.

APRÈS LE CACHETAGE, DE L'AIR RENTRE ENCORE DANS LE SACHET

1. Peut-être le sachet n'a pas été soudé correctement parce qu'il y avait des miettes, du gras ou du liquide sur la bordure ou parce que le sachet n'a pas été lisse et sans plissures. Ouvrez le sachet, nettoyez les bords à l'intérieur, ainsi que l'élément de soudure et la barre à soudure, et vérifiez que le sachet est parfaitement lisse dans la chambre sous vide.
2. Certains aliments produisent du gaz et peuvent fermenter tels que fruits fraîches et légumes. Si vous craignez que ceci est le cas, ouvrez le sachet et contrôlez les aliments. S'ils fermentent, jetez le sachet. Des variations de température au réfrigérateur peuvent pourrir les aliments. En cas de doute, jetez les aliments.
3. Assurez-vous que le sachet n'a pas de trou qui laisse entrer l'air. Des angles vifs des aliments qui peuvent endommager le sachet devraient être emballés avec du papier absorbant.

LE SACHET FOND

Le sachet peut fondre lorsque la barre de soudure ou la barrette en caoutchouc deviennent trop chaudes. Dans ce cas, débranchez l'appareil, ouvrez le couvercle et laissez refroidir ces éléments.

LE RÉCIPIENT OU CONTAINER NE SE LAISSE PAS METTRE SOUS VIDE

1. Vérifiez que le tuyau est correctement monté – sur l'orifice d'aspiration et sur l'orifice du récipient.
2. Appuyez sur le couvercle du récipient dès le début du processus de la mise sous vide afin de refermez le récipient.
3. Lorsqu'il y a des endommagements visibles auprès du récipient, échangez-le.
4. Vérifiez que l'appareil est en bon fonctionnement.
5. Vérifiez que le bord du récipient et du couvercle sont absolument propres. Si toutes les raisons données ci-dessus n'appliquent pas, adressez-vous à SOLIS ou une station autorisée par SOLIS.

▲ DURÉES DE CONSERVATION

Type de conservation	Alimentaires	Température	Durée de conservation normale	Durée de conservation sous vide
Réfrigérateur	Viande crue	5±3°C	2–3 jours	8–9 jours
	Poisson frais Fruits de mer	5±3°C	1–3 jours	4–5 jours
	Viande cuite	5±3°C	4–6 jours	10–14 jours
	Légumes	5±3°C	3–5 jours	7–10 jours
	Fruits	5±3°C	5–7 jours	14–20 jours
	Œufs	5±3°C	10–15 jours	30–50 jours
Congélateur	Viande	–16 ~ –20°C	3–5 mois	> 1 an
	Poisson	–16 ~ –20°C	3–5 mois	> 1 an
	Fruits de mer	–16 ~ –20°C	3–5 mois	> 1 an
Température ambiante	Pain	25±2°C	1–2 jours	6–8 jours
	Biscuit	25±2°C	4–6 mois	> 1 an
	Riz / farine	25±2°C	3–5 mois	> 1 an
	Cacahuètes Légumes secs	25±2°C	3–6 mois	> 1 an
	Matériel médical	25±2°C	3–6 mois	> 1 an
	Thé	25±2°C	5–6 mois	> 1 an

▲ ELIMINATION



EU 2002/96/EC

Indications sur l'élimination réglementaire du produit conformément à la directive 2002/96/EC

Après usage, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales. Vous devez l'apporter dans un centre local de collecte des déchets ou chez un revendeur qui l'éliminera de façon appropriée. Contrairement à une élimination inappropriée, l'élimination séparée des appareils électriques et électroniques permet d'éviter les éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé et autorise la réutilisation et le recyclage des composants, ainsi que des économies d'énergie et de matières premières significatives. Afin d'attirer clairement l'attention sur l'obligation d'élimination réglementaire de l'appareil, celui-ci porte un symbole représentant un conteneur à ordures barré.

SOLIS se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications techniques et de présentation, ainsi que de procéder à des modifications visant à l'amélioration du produit.



SOLIS HELPLINE:

044 874 64 14

(Uniquement pour clientes et clients en Suisse)

Cet article se distingue par sa longévité et sa fiabilité. Si un disfonctionnement devait tout de même survenir, appelez-nous tout simplement. Il arrive souvent qu'une panne soit facile à réparer sans difficulté grâce au bon conseil et à la bonne astuce, sans que l'appareil ne doive être envoyé chez un réparateur. Nous vous conseillons et vous aidons volontiers.

Gardez l'emballage d'origine pour un transport ou une expédition éventuellement nécaissaire du produit.

SOLIS SA

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Suisse
Téléphone +41 44 874 64 54 • Téléfax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

▲ DONNÉES TECHNIQUES

Modèle no	VS2650, type 569
Désignation du produit	Appareil à mise sous vide
Tension/fréquence	220-240 V~ / 50 Hz
Performance	120 Watt
Dimensions	env. 37 x 14,4 x 7,4 cm
Poids	env. 1,45 kg

ACCESSOIRES :

Modèle no.	article
	Filmes à mettre sous vide *
922.52	2 bobines 15 x 600 cm
922.51	2 bobines 20 x 600 cm
922.50	2 bobines 30 x 600 cm
	Sachets à mettre sous vide *
922.61	50 sachets 20 x 30 cm
922.64	50 sachets 30 x 40 cm
	Family Container *
922.77	1,5 litres
922.76	1,0 litre
	Récipient avec couvercle *
922.72	Set de 3 pièces 3 + 1,5 + 0,75 litres
922.74	0,75 litre
922.75	1,5 litres

*convient pour aliments

▲ DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO E LE SUE FUNZIONE

1. Tasto per VACUUM+SEAL / CANCEL

   Questo tasto ha due funzioni, dipendenti dallo stato di funzione:
   – Nella modalità stand-by, azionando questo tasto inizia il processo di sottovuoto e sigilla infine automaticamente il sacchetto.
   – Durante il processo per sottovuoto e di sigillo, azionando questo tasto, il processo viene interrotto.

2. Tasto FOOD

   Con questo tasto si può regolare la durata ottimale di sigillo del sacchetto.
   – **Regolazione „Dry":** per un sacchetto asciutto ed alimenti senza umidità. Questi richiedono un tempo più breve di sigillo, la spia di controllo sotto „Dry" si illumina.
   – **Regolazione „Moist":** per un sacchetto che all'interno è umido o l'alimento contiene umidità. Questi richiedono un tempo più lungo di sigillo, la spia di controllo sotto „Moist" si illumina. In questa funzione il processo di sigillo inizia solo quando il processo di sottovuoto è stato raggiunto e la pompa è spenta.
   – **La regolazione anticipata è „Dry"** per sacchetti ed alimenti asciutti e quindi con un tempo più breve di sigillo.

3. Tasto VACUUM PRESSURE

   Con questo tasto la pressione del vuoto può essere variata.
   – **Regolazione „Normal":** per alimenti duri e solidi, che sopportano una pressione del vuoto normale, la spia di controllo sotto **„Normal"** si illumina.
   – **Regolazione „Gentle":** per alimenti morbidi e sensibili alla pressione, quando una pressione più bassa del vuoto ha senso. La spia di controllo sotto „Gentle" si illumina.
   – **La regolazione anticipata è „Normal".**

4. Tasto SEAL

   Questo tasto ha due funzioni:
   – Per sigillare manualmente un'estremità di un sacchetto vuoto senza che il processo per il sottovuoto venga messo in funzione. Questa funzione è richiesta quando Lei taglia un sacchetto dal rotolo e vuole sigillarlo.
   – Quando la funzione „VACUUM+SEAL" è attivata, Lei può fermare il motore della pompa di aspirazione premendo il tasto „SEAL", così che l'apparecchio comincia subito a sigillare e si crea una pressione più bassa del vuoto. Questo è ideale, quando Lei vuole mettere sottovuoto alimenti sensibili e fragili, in modo che questi non vengono schiacciati e rovinati.

5. Spie LED

   Le spie Led mostrano lo stato del processo di sottovuoto (rosso) o del processo di sigillo (blu) così come anche le regolazioni dell'apparecchio (rosse).

6. Tasto „Canister Switch“

   Questo tasto deve essere premuto in modo che i contenitori con il coperchio od il container Family, attraverso il tubo di aspirazione dell’aria, possono essere messi sottovuoto. Attenzione: utilizzare esclusivamente i contenitori originali SOLIS per questo apparecchio!

7. Tasti per aprire

   Lei deve premere entrambi i tasti a sinistra e a destra per aprire e chiudere il coperchio. Con questo viene ridotta la pressione del vuoto nell’apparecchio.

8. Apertura aspirazione aria

   L’apertura dell’aspirazione dell’aria collega la camera per il sottovuoto e la pompa. Per mettere sottovuoto i contenitori e container Family, il tubo di aspirazione dell’aria deve essere appoggiato sopra l’apertura dell’aspirazione dell’aria.

9. Elastico di pressione

   Appoggiare l’estremità aperta del sacchetto, che deve essere sigillato, sopra questo elastico.

10. Camera per sottovuoto

    Appoggiare l’estremità aperta del sacchetto pieno nella camera per il sottovuoto. Lì viene aspirata l’aria dal sacchetto e lì viene raccolto il liquido che fuoriesce eventualmente dall’interno del sacchetto.

11. Anello di guarnizione inferiore

    Chiude insieme all’anello di guarnizione superiore la camera per il sottovuoto ermetica. L’anello di guarnizione dovrebbe essere sempre pulito ed asciutto. Quando è poroso o spezzato, cambiarlo gentilmente con uno nuovo.

12. Anello di guarnizione superiore

    Chiude insieme all’anello di guarnizione inferiore la camera per il sottovuoto ermetica. L’anello di guarnizione dovrebbe essere sempre pulito ed asciutto. Quando è poroso o spezzato, cambiarlo gentilmente con uno nuovo.

13. Sbarre di sigillo

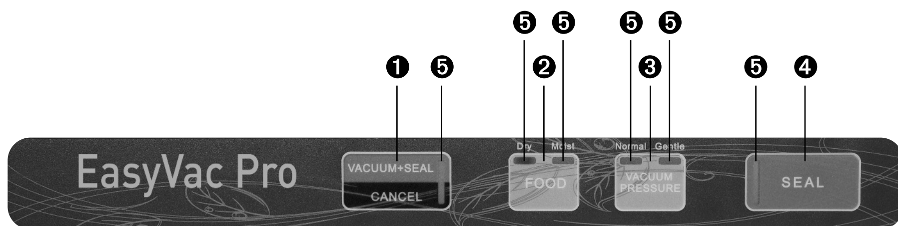
    Elemento di sigillo rivestito di teflon, che si riscalda e quindi sigilla il sacchetto.

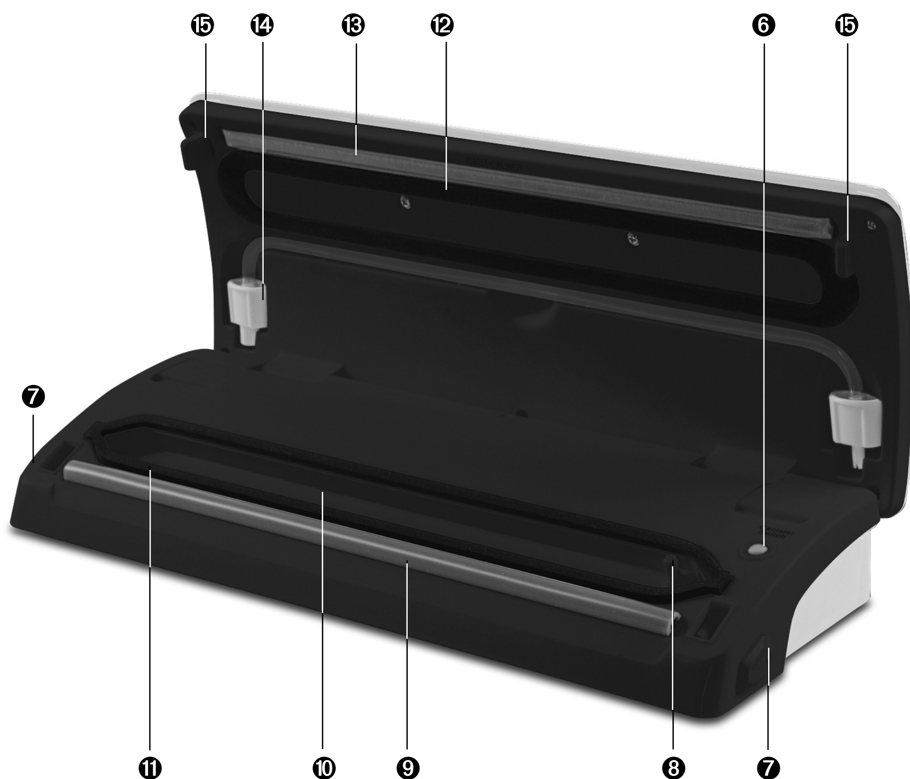
14. Tubo per l’aspirazione dell’aria, disposto nel tubo della camera

    Per sottovuoto dei contenitori.

15. Camme a scatto

    Per chiudere il coperchio con la base.





❶ Tasto VACUUM+SEAL / CANCEL
❷ Tasto FOOD
❸ Tasto VACUUM PRESSURE
❹ Tasto SEAL
❺ Spie LED
❻ Tasto „Canister Switch“
❼ Tasti per aprire
❽ Apertura aspirazione aria
❾ Elastico di pressione
❿ Camera per sottovuoto
⓫ Anello di guarnizione inferiore
⓬ Anello di guarnizione superiore
⓭ Sbarra di sigillo
⓮ Tubo per l’aspirazione dell’aria, disposto nel tubo della camera
⓯ Camme a scatto

▲ NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Leggere per cortesia attentamente, prima dell'uso del Suo apparecchio per il sottovuoto, questi istruzioni per l'uso, in modo che Lei conosca bene il Suo apparecchio e possa utilizzarlo in modo corretto. Noi Le consigliamo di conservare accuratamente queste istruzioni ed in caso di un passaggio dell'apparecchio ad un nuovo proprietario.

Utilizzando apparecchi elettrici, sono da osservare, per la Sua sicurezza, le seguenti misure di precauzione:

1. Per evitare una scossa elettrica l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina non devono venire a contatto con acqua o altri liquidi.
2. Esaminare prima della messa in funzione se la tensione elettrica dell'apparecchio corrisponde alla Sua tensione di rete.
3. Non lasciar pendere il cavo elettrico dal bordo del tavolo, in modo che non possa essere tirato giù. Fare attenzione che non venga a contatto con superfici bollenti, come ad esempio un fornello o radiatore e con l'apparecchio stesso.
4. Tenere lontano l'apparecchio da gas bollente, forni bollenti od altri apparecchi che emanano calore: Non utilizzare mai l'apparecchio su superfici umide o bollenti. Non mettere l'apparecchio nelle vicinanze di umidità, calore e fiamme aperte. Mantenere lontano l'apparecchio da parti movibili od apparecchi.
5. Non trasportare mai l'apparecchio con il cavo elettrico e non mettere nulla sul cavo elettrico.
6. Noi consigliamo di non utilizzare una prolunga con questo apparecchio. Non posizionare l'apparecchio direttamente sotto una presa di corrente.
7. Prima che Lei inserisce o stacca la spina in una presa di corrente, controllare gentilmente sempre, che il coperchio non sia chiuso ermetico.
8. Appoggiare l'apparecchio su un fondo sicuro ed asciutto come una tavola. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
9. Staccare la spina sempre quando l'apparecchio è fuori uso od incustodito, o quando deve essere pulito. Noi le consigliamo un interruttore di protezione per guasto corrente (FI-interruttore di sicurezza), per garantire un'ulteriore protezione utilizzando apparecchi elettrici. E' consigliabile utilizzare un interruttore di sicurezza con un nominale di impiego di corrente residua di un massimo di 30 mA. Un consiglio da esperto Lei lo riceve dal Suo elettricista.
10. Non effettuare nessuna variazione all'apparecchio, cavo elettrico, spina od accessorio.
11. Per un uso non appropriato esiste pericolo di ferimento!
12. Non afferrare mai un apparecchio che sia caduto nell'acqua. Staccare sempre prima la spina prima che Lei lo estrarre dall'acqua.
13. Non posizionare mai l'apparecchio così che possa cadere nell'acqua (per esempio vicino al lavandino).

14. Non immergere l'apparecchio o parti dell'apparecchio come cavo elettrico o spina nell'acqua o portarlo a contatto con l'acqua.
15. Posizionare così l'apparecchio che non sia soggetto ai raggi diretti del sole.
16. Non infilare mai oggetti od attrezzi appuntiti od affilati nelle aperture dell'apparecchio. L'apparecchio potrebbe essere danneggiato ed avere il pericolo di scossa elettrica!
17. Non scuotere l'apparecchio o spostarlo mentre è in funzione.
18. Utilizzare l'apparecchio soltanto come descritto in queste istruzioni per l'uso. Utilizzarlo soltanto con gli accessori consegnati, accessorio sbagliato può portare ad un danneggiamento dell'apparecchio.
19. L'apparecchio è concepito soltanto per l'utilizzo domestico e non per un impiego commerciale.
20. Controllare il Suo apparecchio per sottovuoto prima di ogni uso.
21. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati o l'apparecchio presenta ulteriori disturbi, sia caduto od altrimenti danneggiato. Non effettuare mai da soli riparazioni, ma portare l'apparecchio presso SOLIS o presso un punto di servizio autorizzato SOLIS, per esaminarlo, ripararlo o per essere messo in funzione meccanicamente od elettricamente.
22. Persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (anche bambini) o persone senza conoscenza od esperienza non devono utilizzare l'apparecchio per il sottovuoto, a meno che vengono sorvegliati per la loro sicurezza da una persona addetta o da questa esattamente istruiti, come è da utilizzare l'apparecchio.
23. I bambini devono essere sorvegliati, in modo che non giochino con l'apparecchio per il sottovuoto.
24. Lasciare raffreddare l'apparecchio dopo l'uso sempre un minuto, solo dopo mettere sottovuoto il prossimo sacchetto o contenitore.
25. Lubrificanti o prodotti di lubrificazioni non devono essere utilizzati per questo apparecchio.
26. Prima della messa in funzione controllare sempre, se le Sue mani sono pulite ed asciutte.
27. Utilizzare esclusivamente sacchetti e contenitori per sottovuoto SOLIS, che sono concepiti per questo apparecchio. Utilizzare questo apparecchio soltanto per sottovuoto o sigillare, mai per scopi impropri.

▲ MESSA IN FUNZIONE

I. SIGILLARE UN SACCHETTO DA UNA PELLICOLA PER SOTTOVUOTO

1. Inserire la spina in una presa di corrente adeguata.

2. Tagliare con le forbici una lunghezza adeguata del sacchetto dalla pellicola.

   Fig. 1



Fig. 1



Fig. 2

3. Appoggiare l'estremità aperta del sacchetto all'elastico a pressione ❾ dell'apparecchio aperto. L'estremità del sacchetto non dovrebbe però entrare nella camera per sottovuoto ❿.

   Fig. 2



Fig. 3

4. Chiudere il coperchio e premerlo ad entrambi angoli frontali contemporaneamente verso il basso, fino a che sente un "clic". Il coperchio è ora chiuso con le camme a scatto.

   Fig. 3



Fig. 4

5. Premere il tasto „SEAL" ❹ per sigillare l'estremità del sacchetto. La spia di controllo blu si illumina e si spegne, appena il processo di sottovuoto è terminato.

   Fig. 4



Fig. 5

6. Premere, dopodiché la spia di controllo blu si è spenta, entrambi i tasti per aprire ❼, il coperchio si apre e Lei può togliere il sacchetto. Ora è sigillata un'estremità del sacchetto e Lei lo può riempire.

   Fig. 5

II. METTERE SOTTOVUOTO E SIGILLARE UN SACCHETTO RIPIENO

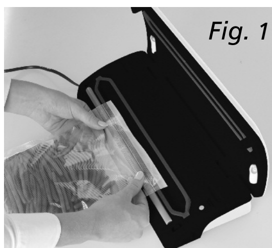

Fig. 1


Fig. 2


Fig. 3


Fig. 4


Fig. 4a

1. Infilare la spina in una presa di corrente adeguata.
2. Mettere gli alimenti freschi nel sacchetto. Utilizzare esclusivamente le pellicole e sacchetti originali per sottovuoto SOLIS, per non danneggiare l'apparecchio ed ottenere i migliori risultati.
3. Pulire l'estremità del sacchetto aperto dentro e fuori ed appiattirlo. La fine deve essere libera dalla polvere e da pieghe.
4. Appoggiare l'estremità del sacchetto aperta nella camera per sottovuoto ❿.
   Attenzione: L'apertura dell'aspirazione dell'aria ❽ non deve essere ricoperta dall'estremità del sacchetto!
   Fig. 1
5. Premere il coperchio con entrambi le mani ad entrambi le parti verso il basso, fino a che Lei sente un "clic" da tutte due le parti. Ora l'apparecchio è chiuso.
   Fig. 2
6. Controllare lo stato del tasto „FOOD" e del tasto „VACUUM PRESSURE" attraverso le spie di controllo. Tra „FOOD", Lei può scegliere tra „Dry" e „Moist", a seconda se l'alimento è asciutto (scegliere regolazione „Dry") o se ha molta umidità (scegliere regolazione „Moist"). Con il „VACUUM PRESSURE" Lei può scegliere se la pressione del sottovuoto può essere alta normale („Normal") o se deve essere bassa, perché gli alimenti sono sensibili („Gentle").
7. Premere poi il tasto „VACUUM+SEAL", ora il Suo apparecchio mette sottovuoto e sigilla il sacchetto. Durante il processo di sottovuoto la spia di controllo rosso „VACUUM+SEAL" si illumina, quando l'apparecchio comincia a sigillare, la spia di controllo blu „SEAL" si illumina.
   Fig. 3

   Osserva: L'apparecchio produce una pressione di sottovuoto piuttosto alta. Se questa pressione alta dovrebbe schiacciare eventualmente alimenti delicati, osservare la pressione del sottovuoto nel sacchetto durante il processo del sottovuoto, e quando è stato raggiunto il sottovuoto desiderato, premere il tasto „SEAL". L'apparecchio spegne subito la pompa motore per mettere sottovuoto e comincia a sigillare il sacchetto.

8. Quando il processo di sottovuoto e sigillo è stato concluso, questo significa quando la spia di controllo blu si è spenta, premere nello stesso tempo entrambi i tasti di azionamento a sinistra e destra dell'apparecchio, il coperchio si apre e Lei può estrarre il sacchetto.
   Fig. 4 + 4a

Bene da sapere:

– In modo che l'apparecchio lavora ottimale, Lei dovrebbe lasciare raffreddare l'apparecchio dopo ogni processo di sottovuoto per 1 minuto, prima che inserisce il prossimo sacchetto. Liquido eventualmente penetrato nella camera per sottovuoto, asciugarlo sempre dopo ogni uso.
– Se Lei non osserva la pausa di un minuto per il raffreddamento dell'apparecchio e cerca subito di mettere sottovuoto, l'apparecchio si spegne automaticamente fino a che è raffreddato, per evitare un surriscaldamento della resistenza elettrica.
– Il nostro apparecchio funziona soltanto con sacchetti o pellicole per sottovuoto SOLIS, non usare gentilmente altri sacchetti per raggiungere risultati ottimali e per non danneggiare l'apparecchio.
– Con una forbice Lei può tagliare il sacchetto sottovuoto e sigillato per estrarre l'alimento.

III. METTERE SOTTOVUOTO UN CONTENITORE O CONTAINER

Attenzione: Utilizzare gentilmente ed esclusivamente i contenitore e container Family SOLIS per questo apparecchio.


Fig. 1


Fig. 2

1. Lavare il contenitore e pulire il coperchio umido; asciugare tutto bene.
2. Mettere gli alimenti nel contenitore e lasciare almeno 25 mm di spazio tra gli alimenti ed il bordo superiore del contenitore. Pulire di nuovo il bordo del contenitore e la parte sottostante con la guarnizione del coperchio.
3. Aprire il coperchio dell'apparecchio ed estrarre il tubo per l'aspirazione dell'aria ⓮. Appoggiare l'estremità più spessa del tubo sull'apertura dell'aspirazione dell'aria ❽ nella camera per sottovuoto ❿ ed infilare l'altra estremità del tubo nell'apertura del coperchio del contenitore. ***(Fig. 1)***.
4. Premere ora il tasto „Canister Switch" ❻ a destra sopra l'apertura dell'aspirazione dell'aria, il processo di sottovuoto comincia ***(Fig. 2)***. Per assicurarsi, che non entra aria tra il coperchio ed il contenitore, premere, durante il processo di sottovuoto con la mano

il coperchio verso il basso. L'apparecchio si ferma automaticamente, appena la pressione del sottovuoto necessaria è raggiunta.

5. Premere gentilmente il coperchio del contenitore verso il basso, quando Lei estrarre il tubo per l'aspirazione e riporlo nel suo scompartimento.

Apertura di un contenitore sottovuoto

Per aprire un contenitore sottovuoto, Lei deve premere il bottone sul coperchio del contenitore, in modo che la pressione del sottovuoto emana. Poi il coperchio si lascia aprire.

Importante:

– Assicurarsi che il coperchio del contenitore sia chiuso tutto intorno al contenitore. Premere poi il tubo dell'aspirazione dell'aria lentamente e più profondo possibile nell'apertura del coperchio, in modo che l'aria non possa più entrare nel contenitore.
– Per controllare se c'è abbastanza pressione sottovuota nel contenitore, cercare di muovere un po' il coperchio. Se non si lascia muovere, la pressione del sottovuoto è perfetta.

IV. CUSTODIRE IL CAVO ELETTRICO

Quando l'apparecchio non è in funzione, il cavo elettrico dovrebbe essere arrotolato e messo nell'apposito scompartimento nella parte inferiore dell'apparecchio. Non avvolgere mai il cavo elettrico intorno all'apparecchio.

▲ CONSIGLI PER UN SOTTOVUOTO OTTIMALE

1. **Non riempire troppo il sacchetto.** Lasciare sempre abbastanza spazio vuoto nell'estremità aperta del sacchetto, in modo che l'estremità del sacchetto possa essere inserita senza problemi nella camera per sottovuoto.
2. **L'estremità aperta del sacchetto non dovrebbe essere bagnata,** perché sacchetti umidi non si lasciano chiudere ermeticamente e non si lasciano sigillare. Quando gli alimenti contengono umidità oppure il sacchetto è umido all'interno, scelga la funzione „Moist" con il tasto „FOOD", così si allunga il tempo di sigillare ed il risultato è migliore.
3. **Pulire l'estremità del sacchetto aperto e tirarla dritta,** prima che Lei la sigilla: Assicurarsi che nessun resto di alimento si trova all'estremità del sacchetto e che non ci siano pieghe. La cucitura sigillata deve essere completamente piatta, altrimenti non è eventualmente ermetica.
4. **Non lasciare in nessun caso troppa aria nel sacchetto.** Premere un po' sul sacchetto in modo che fuoriesce già parecchia aria prima di metterlo in sottovuoto. Troppa aria nel sacchetto comporta una potenza alzata della pompa a sottovuoto, cosa che eventualmente sforzerebbe il motore. Di conseguenza potrebbe essere, che non tutta l'aria viene aspirata.
5. **Non mettere sottovuoto alimenti con pezzi appuntiti,** come ad esempio le spine del pesce o vongole. Le punte affilate potrebbero sbucare la pellicola, così che non è più ermetica. Per mettere sottovuoto questi tipi di alimenti, consigliamo i contenitori anziché i sacchetti di plastica. Oppure Lei **avvolge**, alternativamente le punte affilate e le estremità con **carta da cucina piegata**, in modo che questi non danneggiano più il sacchetto o possano provocare dei buchi.
6. **Dopo ogni processo di sottovuoto Lei dovrebbe attendere un minuto,** prima che Lei mette sottovuoto il prossimo sacchetto, in modo che l'apparecchio possa raffreddarsi.
7. **Se la pressione del sottovuoto necessaria, dopo un minuto** a causa di qualsiasi motivo, **non è stata raggiunta**, l'apparecchio si **spegne automaticamente**. In questo caso controllare gentilmente, se il sacchetto/contenitore non è ermetico o l'estremità del sacchetto non è pulita e non poggia dritta nella camera per sottovuoto o per qualsiasi altro motivo (per esempio il coperchio è „OPEN").
8. Assicurarsi sempre che gli **anelli di guarnizione** intorno alla camera di sottovuoto siano **puliti o senza deformazioni o spezzati**. Nel primo caso, pulire ed asciugare gli anelli di guarnizioni, nel secondo caso, cambiarli con quelli nuovi.
9. Durante il processo di sottovuoto piccole quantità di liquidi, briciole o particelle di alimenti possono essere attirati nella camera per sottovuoto, così da otturare la pompa del motore e danneggiare il Suo apparecchio. Per evitare questo, consigliamo di **congelare per prima gli alimenti umidi e succosi**, prima che vengono chiusi nel sacchetto, oppure inserire al termine nel sacchetto carta da cucina piegata. Per alimenti talcosi o macinati finemente vale: Non riempire troppo il sacchetto e mettere un filtro del caffè nel sacchetto prima che questo venga chiuso ermetico.

10. **I frutti** dovrebbero essere generalmente **prima congelati** e **verdure precotte,** in modo che Lei ottiene i migliori risultati in sottovuoto.
11. **Prodotti delicati** tipo carne, pesce, frutti di bosco, pane ecc. Lei dovrebbe **prima congelarli.** Questi alimenti possono essere congelati fino a 24 ore, senza danni da congelamento. Dopo che Lei ha congelato prima gli alimenti, sigillarli in un sacchetto. **Verdura fresca** dovrebbe essere pulita o sbucciata e prima di essere messa sottovuoto, precotta in acqua bollente (oppure in caso di emergenza riscaldata nel forno a microonde). In questo modo Lei ottiene verdura croccante. **Dopo il raffreddamento congelare** in porzioni adatte nel sacchetto. Per prodotti con un alto contenuto di liquidi valgono le stesse modalità di esecuzione. La penetrazione di liquidi nel sistema a sottovuoto può portare ad un difetto dell'apparecchio, che non viene ricoperto dalla garanzia.
12. **Liquidi devono essere sempre prima raffreddati prima del sottovuoto**. Liquidi bollenti e schiumosi o che formano bolle ed aumentano il loro volume, quando vengono chiusi ermetici. **Osserva:** utilizzare solo i nostri contenitori SOLIS per mettere a sottovuoto.
13. **Conservare alimenti facilmente deperibili sempre nel congelatore o nel frigorifero.** Una confezione a sottovuoto può allungare la durezza, ma non conserva!
14. Riempie un sacchetto con 2/3 di acqua, sigillare l'estremità del sacchetto (non mettere sottovuoto!) e metterlo nel Suo congelatore, Lei può utilizzare il sacchetto gelato per raffreddare bevande o Lei può utilizzarlo anche per raffreddare in caso di ferite sportive.
15. Molti **alimenti** vengono venduti **già sottovuoto**, come formaggio od alimenti già pronti. Con il nostro apparecchio per mettere sottovuoto, Lei può mettere questi prodotti di nuovo sottovuoto (nei sacchetti SOLIS!), quando la confezione è stata aperta, così Lei mantiene la freschezza ed il pieno sapore.
16. **Frumenti** tipo farina, riso, miscele già pronte per dolci **restano più a lungo freschi**, quando questi vengono **confezionati in sottovuoto**. Noci e spezie mantengono anche il loro sapore e non diventano rancidi.
17. **Alimenti con punte ed estremità pungenti,** come ossa o pasta secca **dovrebbero essere avvolte in carta da cucina**, in modo da non danneggiare più il sacchetto e provocare dei buchi.
18. **Lei può mettere sottovuoto anche qualcos'altro oltre gli alimenti.** Prodotti per campeggio come fiammiferi, materiale di medicazione per pronto soccorso o vestiario restano sottovuoto puliti ed asciutti. Stoviglie di argenteria sottovuoto non anneriscono, una candela di soccorso in sottovuoto è sempre pronta per l'uso.
19. **L'impiego principale dell'apparecchio per sottovuoto è quello di mantenere con comodità alimenti più a lungo freschi, senza che questi perdano il loro sapore. In generale si può dire che mettere sottovuoto raddoppia il tempo di conservazione degli alimenti, in confronto ai metodi tradizionali di conservazione. Quando Lei ha goduto una volta dei vantaggi di questo apparecchio, diventerà per Lei sicuramente e velocemente insostituibile e Lei dovrà gettare via meno alimenti e così risparmiare denaro.**

- Sensato è ad esempio:
  a) Lei cucina porzioni più grandi come riserva e mette sottovuoto, porzioni individuali o come grandi pranzi. **Attenzione: I sacchetti non possono essere riscaldati nel microonde o le pietanze non possono essere riscaldate nel sacchetto.** Estrarre gentilmente sempre prima il contenuto prima di essere riscaldato.
  b) Mettere sottovuoto è adatto anche in modo eccellente per pietanze preparate per picnic, viaggi da campeggio o grigliate di sera per mantenerle fresche.
  c) Mettere sottovuoto evita i danni causati da congelamento (brina sopra l'alimento congelato, se non è stata effettuata una giusta congelazione).
  d) Mettere sottovuoto carne, pesce, pollame, frutti di mare e verdure prima che Lei le metta nel frigorifero o vuole congelare.
  e) Anche frutti freschi come fagioli, noci e cerali restano sottovuoto più a lungo freschi.

20. Mettere sottovuoto Le facilita anche di vivere in modo più salutare o per prepararsi consapevolmente pietanze con ingredienti digeribili, quando Lei soffre di allergie: Pesare i Suoi ingredienti esattamente e metterli sottovuoto, quando Lei vuole effettuare una dieta e deve andare in ufficio, oppure portare con sé pietanze preparate e messe sottovuoto a casa.
21. Lei può mettere sottovuoto anche per conservare da Lei oggetti di valore: foto, documenti importanti, collezioni di francobolli, libri, gioielleria, carte di credito, fumetti, viti, chiodi, medicina, cerotti – tutto è perfettamente conservato e protetto da sporco ed umidità, quando è confezionato sottovuoto.

- Osserva:
  Dopo aver messo sottovuoto, conservare gentilmente sempre l'apparecchio con il coperchio aperto, non chiudere mai ermetico il coperchio, altrimenti le guarnizioni vengono deformate e la funzione del Suo apparecchio viene compromessa.

PERCHÉ ALIMENTI SOTTOVUOTO SI MANTENGONO PIÙ A LUNGO?

1. Reazioni chimiche degli alimenti con l'aria, la temperatura ambientale e l'umidità, così come reazioni di enzimi, la formazioni di microrganismi od impurità attraverso insetti possono deteriorare gli alimenti.
2. Il motivo principale, perché gli alimenti perdono sostanze nutritive, la loro compostezza ed il loro sapore, è l'ossigeno contenuto nell'aria. La formazione dei microrganismi si crea normalmente attraverso l'aria, perché questa toglie agli alimenti l'umidità, dall'altra parte si trasporta umidità dell'ambiente di nuovo sugli alimenti, quando questi non sono confezionati ermetici. Alimenti congelati ricevono nell'aria del congelatore spesso danni da congelamento.
3. Il sistema ermetico toglie alla confezione fino al 90% di aria. Poiché l'aria consiste di circa del 21% di ossigeno, questo significa, che solo ancora 2-3% di ossigeno restano in un sacchetto ermetico o contenitore. Con un contenuto di ossigeno del 5% o al di sotto, possono però aumentare la maggior parte dei microrganismi.

4. In generale i microrganismi possono essere divisi in tre categorie: muffa, saccaromicete e batteri; questi sono dappertutto presenti, ma possono soltanto sotto alcune condizioni provocare dei danni.
5. In un ambiente con poco ossigeno o senza umidità non può formarsi **la muffa**. Nell'umidità, zucchero e temperature calde possono diffondersi **saccaromicete** con o senza aria. Raffreddare allenta la crescita di saccaromicete e congelare ferma la crescita completamente.
6. **Batteri** possono diffondersi con o senza aria.
   Una dei tipi di batteri pericolosissimi è il clostridium botulinum, che sotto precise circostanze anche senza l'aria possono diffondersi – questi abbisognano di una temperatura tra i 4° e 46°. Si diffondono negli alimenti senza acido, in un ambiente con contenuto povero di ossigeno e temperature, che per più lungo tempo sono più alte di 4°C.
7. Con alimenti congelati, secchi o ricchi di acido o quelli che contengono molto sale o zucchero, il clostridium botulinum non può attaccare.

   Seguenti alimenti possono tuttavia facilmente essere infettati con botulinum:
   – Alimenti senza acido come per esempio carne, frutti di mare, pollame, pesce, uova, funghi e olive messe sotto sale.
   – Alimenti con poco acido come la maggior parte dei tipi di verdura.
   – Alimenti con un acido medio tipo pomodori, cipolle, peperoncino – pepe, fichi e cetrioli.
8. Per conservare i soprannominati alimenti a rischio, Lei dovrebbe conservarli brevemente nel frigorifero, o essere congelati per un più lungo tempo di conservazione e dopo averli riscaldati essere mangiati subito.
9. Alcuni alimenti secchi, come farina e frumenti, possono contenere delle larve di insetti. Se questi non sono sottovuoto, le larve possono, durante la conservazione, aprirsi e l'alimento è immangiabile. Per evitare questo, l'alimento dovrebbe essere confezionato sottovuoto.
10. Generalmente gli alimenti dovrebbero essere conservati a temperature basse, perché alcuni microrganismi possono diffondersi anche senza l'aria.
11. Se la temperatura del Suo frigorifero è al di sopra di 4°C questo può, soprattutto con una conservazione più lunga, aiutare il diffondersi di microrganismi più pericolosi. Per questo la temperatura del Suo frigorifero dovrebbe raggiungere massimo 4°C.
12. Quando la temperatura nel Suo congelatore è di 0°C o più bassa, è adatta per la conservazione di alimenti, ma si ricordi: congelare non distrugge i microrganismi, allunga soltanto la loro possibilità di crescita.
13. La capacità di conservazione di alimenti asciutti ermetici è molto più lunga, più fresca è la temperatura di conservazione: Per 10°C di temperatura di conservazione più fredda si allunga la capacità di conservazione fino a 3-4 volte.

ULTERIORI CONSIGLI PER METTERE IN SOTTOVUOTO CON SUCCESSO:

1. Lavarsi sempre prima le mani prima di preparare e mettere sottovuoto, anche tutti i materiali ed apparecchi che Lei usa dovrebbero essere assolutamente puliti.
2. Appena Lei ha messo sottovuoto gli alimenti, metterli nel frigorifero o nel congelatore, non lasciare a temperatura ambiente gli alimenti.
3. La confezione a sottovuoto allunga la capacità di conservazione di alimenti secchi, alimenti con un alto contenuto di grasso diventano, attraverso temperature calde ed ossigeno velocemente rancidi. Le confezioni in sottovuoto allungano la capacità di conservazione di noci, noci di cocco o frumenti. Conservare questi in un luogo scuro e fresco.
4. L'operazione sottovuoto non allunga la capacità di conservazione di frutta e verdura come mele, banane, patate o verdura radiciforme, a meno che non sono state sbucciate prima!
5. Famiglia del cavolo come broccoli, cavolfiore o cavolo emanano gas, quando vengono impacchettati sottovuoto per il frigorifero. Per renderli conservabili, prima di essere messi sottovuoto devono essere sbollentati e congelati.

COSA LEI DOVREBBE COMUNQUE SAPERE:

Le seguenti norme di sicurezza per gli alimenti basano su risultati scientifici e valori di esperienza e sono importanti per la Sua salute ed una conservazione ottimale degli alimenti:

1. Appena l'alimento si riscalda, scongelato o tolto dal frigorifero, consumarlo per cortesia immediatamente.
2. Alimenti che sono confezionati in lattine o comprati già in sottovuoto, possono dopo l'apertura di nuovo essere messi sottovuoto (in nuovi sacchetti SOLIS). Rispettare l'istruzione di conservare gli alimenti al fresco dopo l'apertura e conservare gli alimenti di nuovo messi sottovuoto esattamente come alimenti freschi.
3. Non scongelare mai alimenti in acqua bollente o con l'aiuto di fonti di calore, uguale se sono confezionati a sottovuoto o no.
4. Non consumare alimenti che sono facilmente deperibili e che sono stati tenuti per alcune ore a temperatura ambiente. Questo è particolarmente pericoloso per la salute, quando sono stati preparati in salse dense, quando sono confezionate sottovuoto o quando sono state conservate in un ambiente povero di ossigeno.
5. Distribuire in modo regolare i sacchetti o contenitori in sottovuoto nel frigorifero o nel congelatore, in modo che questi si raffreddano il più presto possibile.

▲ PULIZIA E MANUTENZIONE

Proseguire con cortesia come segue per la pulizia del Suo apparecchio per sottovuoto:

1. Staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
2. Non immergere mai in acqua o tenere l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
3. Non utilizzare detergenti o detersivi aggressivi né materiali che graffiano per pulire l'apparecchio. Questo potrebbe danneggiare le superfici.
4. Pulire l'apparecchio con un detersivo delicato ed un panno morbido umido.
5. Lasciare asciugare completamente l'apparecchio all'aria, prima che Lei lo ripone ed utilizza di nuovo.

- Osserva: Le guarnizioni intorno alla camera per sottovuoto dovrebbero essere in ogni caso completamente asciutte, quando Lei le ha staccate per pulirle profondamente e vuole di nuovo montare. Queste devono essere riportate anche esattamente alla stessa posizione, in modo che l'aria non possa penetrare nella camera ermetica.

Per pulire i contenitori per sottovuoto e container proseguire come segue:

1. I coperchi non devono essere immersi nell'acqua o messi nella lavastoviglie! Pulire gentilmente il coperchio con un panno umido e un po' di detersivo per piatti.
2. I contenitori senza coperchi possono essere puliti in acqua saponata calda o nella lavastoviglie.
3. Lasciare asciugare bene le parti accessorie, prima che Lei le riponga ed utilizza di nuovo.

▲ CONSERVAZIONE DELL'APPARECCHIO

- **Attenzione: Prima che Lei ripone l'apparecchio, esaminare che il coperchio dell'apparecchio non è chiuso ermetico! Altrimenti le guarnizioni diventano permeabili.**

Conservare l'apparecchio in un luogo piano e scuro, fuori dalla portata dei bambini, al meglio nella confezione originale. Il meccanismo per il sottovuoto deve essere nel fondo dell'apparecchio e non deve essere riposto da una parte, perché questo procurerebbe dei danni all'apparecchio, che non sono coperti dalla garanzia.

La parte superiore del coperchio deve restare aperta e le camme a scatto non devono essere bloccate. Inoltre non deve essere appoggiato nulla sull'apparecchio così che sopra le guarnizioni non possa esserci nessuna pressione. Le guarnizioni sono materiali logorabili e non sono coperti dalla garanzia.

▲ PROBLEMI ED EVENTUALI CAUSE

L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

1. Controllare se la spina è inserita bene nella presa di corrente.
2. Esaminare se il cavo di alimentazione è danneggiato. In questo caso portare l'apparecchio presso SOLIS od un servizio clienti autorizzato da SOLIS e lasciare sostituire il cavo elettrico.
3. Esaminare se la presa di corrente funziona, inserendoci un altro elettrodomestico.
4. Esaminare se l'estremità del sacchetto appoggia bene nella camera per sottovuoto vicino all'apertura dell'aspirazione dell'aria.
5. L'apparecchio per il sottovuoto si spegne automaticamente con il surriscaldamento. Lasciarlo per primo raffreddare e poi rimetterlo di nuovo in funzione.

L'ARIA NON È COMPLETAMENTE ASPIRATA DAL SACCHETTO

1. In modo che il sacchetto viene chiuso bene ermeticamente, l'estremità aperta del sacchetto deve essere completamente e senza pieghe appoggiata alla camera per sottovuoto.
2. Esaminare, se la sbarra di sigillo e le guarnizioni intorno alla camera per il sottovuoto sono libere da sporco e sono posizionate correttamente. Anche le guarnizioni non devono essere spezzate o porose. Pulire le guarnizioni e la sbarra di sigillo.
3. Esaminare, se il sacchetto abbia un buco. A questo scopo sigillare il sacchetto con un po' di aria ed immergerlo infine nell'acqua. Quando salgono delle bolle, il sacchetto è permeabile, utilizzarne uno nuovo.
4. Utilizzare esclusivamente pellicole per sottovuoto e sacchetti di SOLIS!
5. Forse un sacchetto non è del tutto sigillato, perché si trovano briciole, grasso o liquidi nella cucitura di sigillo o perché l'estremità del sacchetto non è piatta e senza pieghe. Aprire il sacchetto, pulire la parte interna dell'estremità, l'elemento di sigillo e la sbarra di sigillo e fare attenzione che l'estremità del sacchetto sia assolutamente appoggiata piatta sulla camera per sottovuoto.

L'APPARECCHIO NON SIGILLA, DOPO CHE HA EFFETTUATO IL SOTTOVUOTO

1. Nell'apparecchio si trova un sensore per la pressione del sottovuoto. Quando questa pressione non è abbastanza, il processo di sigillo non viene messo in azione automaticamente. Esaminare la barra sigillo e le guarnizioni ad impurità ed eventualmente pulirle. Esaminare anche la corretta posizione ed accendere di nuovo l'apparecchio.
2. Esaminare, se le guarnizioni sono spezzate o storte. Piazzarle di nuovo o cambiarle con nuove – SOLIS o la prossima stazione di servizio SOLIS la aiuteranno.

3. Esaminare, se il sacchetto abbia un buco. A questo scopo sigillare il sacchetto con un po' di aria ed immergerlo infine nell'acqua. Quando salgono delle bolle, il sacchetto è permeabile, utilizzarne uno nuovo.
4. Forse un sacchetto non è del tutto sigillato, perché si trovano briciole, grasso o liquidi nella cucitura di sigillo o perché l'estremità del sacchetto non è piatta e senza pieghe. Aprire il sacchetto, pulire la parte interna dell'estremità, l'elemento di sigillo e la sbarra di sigillo e fare attenzione che l'estremità del sacchetto sia assolutamente appoggiata piatta sulla camera per sottovuoto.

L'ARIA PENETRA DI NUOVO NEL SACCHETTO, DOPO CHE È STATO SIGILLATO

1. Forse un sacchetto non è del tutto sigillato, perché si trovano briciole, grasso o liquidi nella cucitura di sigillo o perché l'estremità del sacchetto non è piatta e senza pieghe. Aprire il sacchetto, pulire la parte interna dell'estremità, l'elemento di sigillo e la sbarra di sigillo e fare attenzione che l'estremità del sacchetto sia assolutamente appoggiata piatta sulla camera per sottovuoto.
2. Alcuni alimenti producono gas naturali o possono fermentare, come ad esempio frutta fresca e verdura. Quando Lei ha il dubbio che questo sia accaduto, aprire il sacchetto e controllare gli alimenti. Quando fermentano, gettare via il sacchetto. Cambiamenti di temperatura nel frigorifero possono lasciare deperire anche pietanze sottovuoto. In caso di dubbio gettare sempre via l'alimento.
3. Controllare il sacchetto per un eventuale buco, che lascia entrare l'aria. Parti appuntite negli alimenti dovrebbero essere coperte "imbottite" con carta da cucina piegata, in modo che le parti appuntite non provocano dei buchi.

IL SACCHETTO SI SCIOGLIE

Se le barre di sigillo o l'elastico di pressione dovessero essere surriscaldati, il sacchetto può sciogliersi. In questo caso staccare l'apparecchio, aprire il coperchio e lasciare raffreddare per alcuni minuti entrambi le parti nominate.

IL CONTENITORE O CONTAINER NON SI LASCIA METTERE SOTTOVUOTO

1. Esaminare se il tubo di aspirazione come l'apertura dell'aspirazione dell'aria è messo bene nel coperchio del contenitore.
2. Premere sul coperchio o all'allacciamento del tubo subito all'inizio del processo sottovuoto, in modo che il bordo del contenitore sia chiuso ermetico.
3. Quando sono visibili danni al contenitore, cambiarlo.
4. Esaminare la capacità di funzionamento dell'apparecchio.
5. Esaminare se il bordo del contenitore ed il bordo del coperchio siano assolutamente puliti. Quando tutto quello soprannominato sia irrilevante, rivolgersi a SOLIS oppure ad una stazione di servizio autorizzata SOLIS.

▲ TEMPI DI CONSERVAZIONE

Tipo di conservazione	Alimento	Temperatura	Tempo di conservazione normale	Tempo di conservazione con confezione in sottovuoto
Frigorifero	Carne cruda	5±3°C	2–3 Giorni	8–9 Giorni
	Pesce fresco, frutti di mare	5±3°C	1–3 Giorni	4–5 Giorni
	Carne cotta	5±3°C	4–6 Giorni	10–14 Giorni
	Verdura	5±3°C	3–5 Giorni	7–10 Giorni
	Frutta	5±3°C	5–7 Giorni	14–20 Giorni
	Uove	5±3°C	10–15 Giorni	30–50 Giorni
Congelatore	Carne	–16 ~ –20°C	3–5 Mesi	> 1 Anno
	Pesce	–16 ~ –20°C	3–5 Mesi	> 1 Anno
	Frutti di mare	–16 ~ –20°C	3–5 Mesi	> 1 Anno
Temperatura ambientale	Pane	25±2°C	1–2 Giorni	6–8 Giorni
	Biscotteria	25±2°C	4–6 Mesi	> 1 Anno
	Riso, farina	25±2°C	3–5 Mesi	> 1 Anno
	Noci, noccioline	25±2°C	3–6 Mesi	> 1 Anno
	Materiale medico	25±2°C	3–6 Mesi	> 1 Anno
	Te	25±2°C	5–6 Mesi	> 1 Anno

▲ SMALTIMENTO



EU 2002/96/EC

Istruzioni per lo smaltimento del prodotto conforme alle prescrizioni secondo la direttiva EU 2002/96/EC

Alla fine del ciclo di vita, l'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Lo stesso dovrà essere portato a un centro di raccolta rifiuti locale o a un rivenditore che provvederà al regolare smaltimento. Rispetto a uno smaltimento non conforme, lo smaltimento separato di apparecchi elettrici ed elettronici evita conseguenze negative per l'ambiente e per la salute e consente inoltre il recupero e il riutilizzo di componenti con un risparmio energetico e di materia prima notevole. Per richiamare l'attenzione sull'obbligo di smaltimento regolare dell'apparecchio, lo stesso è contrassegnato con un simbolo di un contenitore di rifiuti barrato.

SOLIS si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, modifiche tecniche ed estetiche nonché modifiche atte a migliorare il prodotto.



SOLIS HELPLINE:

044 874 64 14

(Solo per i clienti in Svizzera)

Questo articolo si contraddistingue per la sua lunga durata ed affidabilità. Se ciononostante dovessero presentarsi dei problemi di funzionamento, ci telefoni. Spesso, un guasto si risolve senza complicazioni e in modo semplice con il consiglio o lo stratagemma giusti senza dovere spedire subito l'apparecchio per ripararlo. Siamo a Sua disposizione per consigli ed aiuto.

Conservare la confezione originale di questo articolo, in modo che Lei può utilizzarla per un eventuale e necessario trasporto o spedizione.

SOLIS AG

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurigo • Svizzera
Telefono +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

▲ DATI TECNICI

Modello numero	VS2650, tipo 569
Descrizione del prodotto	Apparecchio per sottovuoto
Tensione/frequenza	220-240 V~ / 50 Hz
Capacità	120 Watt
Dimension	ca. 37 x 14,4 x 7,4 cm
Peso	ca. 1,45 kg

ACCESSORI:

Art. no.	Articolo
	Pellicole per sottovuoto *
922.52	2 rotoli 15 x 600 cm
922.51	2 rotoli 20 x 600 cm
922.50	2 rotoli 30 x 600 cm
	Sacchetti per sottovuoto *
922.61	50 sacchetti 20 x 30 cm
922.64	50 sacchetti 30 x 40 cm
	Container Family *
922.77	1,5 litri
922.76	1,0 litro
	Contenitore con coperchio *
922.72	Set di 3: 3 + 1,5 + 0,75 litri
922.74	0,75 litro
922.75	1,5 litri

*adatto per alimenti

▲ APPLIANCE DESCRIPTION AND THE FUNCTIONS OF THE APPLIANCE

1. VACUUM+SEAL / CANCEL button

   This button has two functions, depending on the state of the appliance:
   - In stand-by mode pressing this button starts the vacuum programme and automatically seals the bag.
   - While either the vacuum or sealing programme is running, pressing this button stops the programme.

2. FOOD button

   Using this button you can set the optimal sealing time for the bag.
   - **"Dry" setting:** for dry bags and foods which are not moist. These require a shorter sealing time, the indicator light under "Dry" lights up.
   - **"Moist" setting:** for bags that are moist or contain moist foods. These require a longer sealing time, the indicator light under "Moist" lights up. In this mode the sealing process starts only after the vacuum is achieved and the pump switches off.
   - **The default setting is "Dry"** for dry bags and foods, which means a shorter sealing time.

3. VACUUM PRESSURE button

   Using this button you can adjust the vacuum pressure.
   - **"Normal" setting:** for firm and solid foods that can withstand the normal vacuum-pressure, the indicator light under "Normal" lights up.
   - **"Gentle" setting.** For delicate and pressure sensitive foods, when a lower pressure is necessary. The indicator light under "Gentle" lights up.
   - **The default setting is "Normal".**

4. SEAL button

   This button has two functions:
   - To manually seal the end of an empty bag, without using the vacuum programme. You need to use this function if you want to separate the bag from the roll and seal it.
   - If the function "VACUUM + SEAL" is activated, you can press the "SEAL" button to stop the suction pump, so that the appliance can begin sealing immediately and a lower vacuum-pressure remains in the bag. This is ideal for very sensitive and delicate foods to prevent them from being crushed or damaged.

5. LED lights

   The LED lights show the status of the vacuum-programme (red) or sealing-programme (blue) and also the settings of the appliance (red).

6. "Canister Switch" button

   This button must be pressed, in order for lidded containers or the Family Container to be vacuumed through the air intake tube. Caution: Only use the original SOLIS container with this appliance.

7. Release-buttons

   You must press both release-buttons on the left and right of the appliance to release and open the lid, thus removing the vacuum pressure from inside the appliance.

8. Air extraction opening

   The air extraction opening connects the vacuum chamber and the pump.To vacuum containers and family-containers, the provided air extraction hose must be slipped over the air extraction opening.

9. Contact Pressure Rubber

   Lay the end of the bag, which you would like to seal, onto the rubber.

10. Vacuum Chamber

    Lay the open end of the filled bag in the vacuum chamber, there the air will be sucked from the bag and also any liquids, which may leak from the bag, will collect there.

11. Lower Ring Seal

    Closes together with the upper ring seal to make the vacuum chamber airtight. The ring seal should always be clean and dry. If the ring is porous or broken, please replace it with a new ring.

12. Upper Ring Seal

    Closes together with the lower ring seal to make the vacuum chamber airtight. The ring seal should always be clean and dry. If the ring is porous or broken, please replace it with a new ring.

13. Sealing Bar

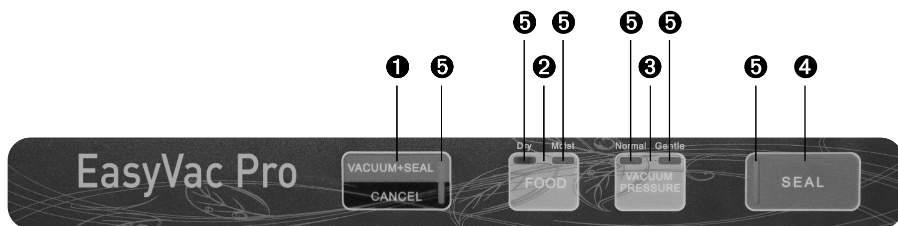
    Teflon-coated sealing element, which heats up and thereby seals the bag.

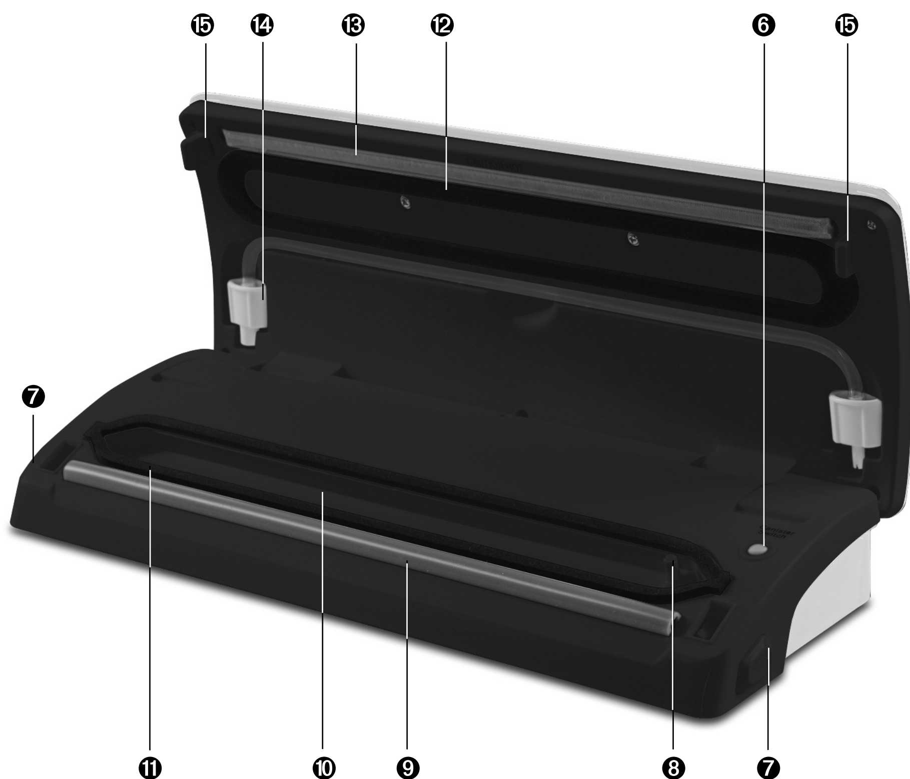
14. Air-Extraction Hose

    Slide over air-extraction opening to vacuum containers.

15. Locking Catches

    To lock the cover and base together.





❶ VACUUM+SEAL / CANCEL button
❷ FOOD button
❸ VACUUM PRESSURE button
❹ SEAL button
❺ LED lights
❻ "Canister Switch" button
❼ Release buttons
❽ Air extraction opening
❾ Contact pressure rubber
❿ Vacuum chamber
⓫ Lower ring seal
⓬ Upper ring seal
⓭ Sealing bar
⓮ Air extraction hose in hose compartment
⓯ Locking catches

▲ IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

Please read through this user manual thoroughly before using your vacuum sealer, so that you become familiar with your appliance and can use it safely. We thoroughly recommend that you keep these instructions and, if you pass the appliance on, that you also hand these instructions to the new owner.

For your own safety, please observe the following safety measures when using electrical appliances:

1. To avoid electric shock, neither the vacuum sealer, power cable nor plug are allowed to come into contact with water or other fluids.
2. Before using your appliance, check if the voltage indicated on the appliance matches the mains supply voltage.
3. Do not leave the power cable hanging over table edges so that it can be pulled. Make sure that it does not come into contact with hot surfaces, such as hotplates or a radiator, or that they come into contact with the appliance.
4. Keep the appliance away from hot gas, hot ovens and other heat-emitting appliances or heat sources. Never use the appliance on a hot or wet surface. Never place the appliance near moisture, heat and naked flames. Keep the appliance away from moving parts or appliances.
5. Never carry the appliance by the power cable and do not place it on the power cable.
6. We recommend that you do not use an extension cable with this appliance. Do not place the appliance directly underneath a power socket.
7. Before you insert or remove the plug from the socket, please always check that the cover is not sealed.
8. Place the appliance while in function on a stable, level and dry surface, like a table. Do not use the appliance outdoors.
9. Unplug the appliance when it is not in use or unattended, and before cleaning. We recommend the use of a residual current device (RCD safety switch) to ensure additional protection during the use of electrical appliances. It is advisable to use a safety switch with a rated residual operating current of 30 mA maximum. For professional advice consult an electrician.
10. Do not make any adjustments to the appliance, cable, plug or accessories.
11. Incorrect use may cause injury!
12. Never take hold of an appliance that has fallen into water. Always take the plug out of the power socket before removing the appliance from the water.

13. Never place the vacuum sealer in a place where it could fall into water. (e.g. next to a sink).
14. Never submerge the appliance, power cable or plug in water, or bring it into contact with water.
15. Place the appliance so that it is never exposed to direct sunlight.
16. Never put sharp or pointed objects and tools into the appliance openings. The appliance may become damaged – danger of electric shock!
17. Do not shake or relocate the appliance while it is in operation.
18. Only use the appliance as described in this manual. Only use with the provided accessories, incorrect accessories can lead to damage of the appliance.
19. This appliance is only for domestic use and is not suitable for commercial use.
20. Check your vacuum sealer before each use.
21. In order to avoid electric shock, do not use the appliance if the cable or plug are damaged or the appliance is otherwise faulty, dropped or damaged. Never attempt repairs yourself, but take your appliance to SOLIS or a SOLIS approved service centre in order to get it inspected or mechanically and electrically repaired.
22. People with limited physical, sensory or mental capacities (including children) are not permitted to use the vacuum sealer, except when supervised by a person responsible for their safety or are instructed by this person, exactly how to use the appliance.
23. Children must be supervised, so that they do not play with the appliance.
24. Always leave the appliance to cool for 1 minute after usage, after which you can vacuum the next container or bag.
25. Oil or lubricants must not be used with this appliance.
26. Before using, always check that your hands are clean and dry.
27. Only use the SOLIS-Vacuum pouches or containers designed for this appliance. Only use the appliance for vacuuming and sealing, never for any other purpose.

▲ FIRST USE

I. SEALING A BAG FROM VACUUM FILM

1. Insert the plug into a suitable socket.


Fig. 1

2. Cut a suitable bag length from the film.
   Fig. 1


Fig. 2

3. Place the open bag end on the contact pressure rubber ❾ of the open appliance. The bag end should not extend into the vacuum chamber ❿.
   Fig. 2



Fig. 3

4. Close the lid of the appliance and press down at both sides simultaniously until you hear a "click" at both sides. The cover is now locked by the locking catches.
   Fig. 3



Fig. 4

5. Press the "SEAL" button ❹ in order to seal the end of the bag. The blue indicator light lights up and goes out again when the sealing process is finished.
   Fig. 4



Fig. 5

6. Press both release buttons ❼, once the blue indicator light has gone out, the cover opens and you can take out the bag. Now the end of the bag is sealed and you can fill it.
   Fig. 5

II. VACUUMING AND SEALING A FILLED BAG

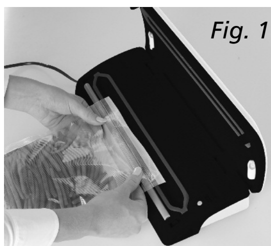

Fig. 1


Fig. 2


Fig. 3


Fig. 4


Fig. 4a

1. Insert the power plug into a suitable socket.
2. Place the fresh food into the bag. Please use the original SOLIS-Vacuum Bags or Vacuum Foil exclusively to avoid damage to the appliance and to ensure best results.
3. Clean the open end of the bag inside and out, then smooth it flat. The end must free of dust and wrinkles.
4. Place the open bag end in the vacuum chamber ❿. **Caution:** The air-extraction opening ❽ must not be covered by the bag end.
   Fig. 1
5. Press down the cover with both hands at both sides until you hear a "click" at both sides. Now the appliance is locked shut.
   Fig. 2
6. Check the status of the "FOOD" and "VACUUM PRESSURE" buttons by refering to the LED indicator lights.
   With the "FOOD" button you can choose between "Dry" and "Moist", depending on whether the food is dry (Choose "Dry" setting) or contains a lot of moisture (Choose "Moist" setting). With the "VACUUM PRESSURE" button you can choose if the vacuum pressure should be at the normal level ("Normal") or if it should be lower because the food is pressure sensitive ("Gentle").
7. Then press the "VACUUM+SEAL" button, now the appliance will vacuum and seal the bag. During the vacuum-programme the red indicator light next to "VACUUM+SEAL" lights up. Once the appliance begins sealing, the blue indicator light next to "SEAL" lights up.
   Fig. 3

   Note: The appliance produces a fairly high vacuum pressure in the bag. If this pressure might crush fragile food then observe the vacuum pressure in the bag during vacuuming. When the desired vacuum is achieved, press the "SEAL" button. The appliance switches off the motor pump from vacuuming and begins sealing the bag.

8. When the vacuuming and sealing is completed, i.e. if the blue indicator light has switched off, press the release buttons on the left and right sides of the appliance, the lid opens and you can remove the bag.
   Fig. 4 + 4a

Good to know:

– In order for the appliance to perform best, it should be left for 1 minute to cool before you inserting the next bag. Always wipe away any leaked fluid in the vacuum chamber after each use.
– If you do not follow the one-minute cool down time of the appliance and immediately try to continue vacuuming, the appliance switches off automatically, until it has cooled down, to avoid overheating of the heating element.
– Our appliance only works with SOLIS vacuum bags or films, in order to ensure best results and to prevent damage to the appliance, please do not use any other bags.
– You can open vacuumed and sealed bags by cutting it open using a pair of scissors, so that you can remove the food.

III. VACUUMING A CONTAINER OR FAMILY CONTAINER

Caution: Please use exclusively the containers and family containers from SOLIS for this appliance.


Fig. 1


Fig. 2

1. Clean the container and wipe the lid clean, dry it all well.
2. Place the food into the container, leaving at least a 25mm gap between the food and the top of the container. Clean the rim of the container and the underside with seal of the container lid.
3. Open the appliance cover and remove the air extraction hose ⓮. Slip the thicker end of the hose over the air extraction outlet ❽ in the vacuum chamber ❿ and insert the other end into the opening on the container lid. ***(Fig. 1)***.
4. Now press the "Canister Switch" button ❻ above and right of the air extraction opening – the vacuum process begins. (Fig. 2). To ensure that no air can enter between the lid and the container, you can press down on the lid during the vacuum process. The appliance stops automatically when the necessary vacuum pressure is reached.
5. Please press down on the container lid when pulling out the air extraction hose from the container, then store the hose in it's compartment.

Opening a vacuumed container

To open a vacuumed container, you must press the button on the container lid so that the vacuum pressure is released. Then the container can be opened.

Important:

– Make sure that the container lid is firmly pressed around the container. Press the air extraction hose as deep as possible into the opening on the lid, so that no air can enter the container.
– To check if there is enough vacuum pressure in the container, try to move the lid a little. If it cannot be moved then the vacuum pressure is perfect.

IV. POWER-CABLE STORAGE

If the appliance is not in use, the power cable should be rolled up and placed in the cable compartment on the underside of the appliance. Never wrap the cord around the appliance!

▲ TIPS FOR OPTIMAL VACUUMING

1. **Do not overfill the bag.** Always leave enough empty space at the end of the bag so that it can be placed in the vacuum chamber without problem and without wrinkles or creases.
2. **The open bag end should not be wet,** since wet bags can not be sealed. If the food contains moisture, or the bag is wet inside, choose the "Moist" function using the "FOOD" button, so that the sealing time is increased and the sealing result is better.
3. **Clean the open bag end and pull it straight,** before you seal it. Make sure that there is no food residue on the end of the bag and that there are no creases in the end of the bag. The sealed seam must be completely smooth, otherwise it will not be airtight.
4. **Never leave too much air in the bag.** Press on the bag a little to get most of the air out before vacuuming. Too much air in the bag means more work for the vacuum pump, which could overload the motor. The consequence could be that not all of the air is vacuumed out of the bag.
5. **Please do not vacuum foods with sharp edges,** such as e.g. fish bones and mussels. The sharp edges can cut through the film so that it is no longer airtight. To vacuum such foods we recommend using a container instead of a plastic bag. Alternatively you can **cover** the sharp edges and ends with **folded kitchen paper** so that it cannot damage the bag or poke holes in it.
6. You should **wait for a minute after every vacuum programme** before you vacuum the next bag, so that the appliance can cool down.
7. If the necessary **vacuum pressure has not been reached after one minute,** the appliance will **switch off automatically.** If this happens, please check if the bag/container is not airtight or whether the end of the bag is not clean and straight in the vacuum chamber or whether there is another possible reason.
8. Always check whether the ring seals on the vacuum chamber are dirty or have **deformations or cracks.** If the former is the case, clean and dry the ring seals, if the latter is the case, replace the seals with new ones.
9. During the vacuum programme, small quantaties of liquids, crumbs or food particles can be accidentally sucked into the vacuum chamber, cloggin up the vacuum pump and damaging your appliance. To avoid this, we recommend **first freezing juicy or moist foods,** before you vacuum them in the bag, or place folded kitchen paper to form a barrier. For powdery or finely ground foods the following applies: do not overfill the bag and place a coffee filter in the bag before vacuuming the bag.
10. In **gereneral fruits should be pre-frozen** and **vegetables blanched** before vacuuming in order to achieve best results.

11. **Delicate products** like meat, fish, wild berries, bread etc. should be **pre-frozen**. Such foods can be frozen for up to 24 hours with freezer burn occuring. After you have pre-frozen the foods, vacuum them in a bag. **Fresh vegetables** should be cleaned or peeled and before vacuuming, should be cooked for a short time in boiling water (or if necessary by heating-through in a microwave). This ensures that they remain crunchy. **After cooling, pre-freeze** the vegetables in suitable portions in vacuum bags. The same method is suitable for products with a high liquid content. The penetration of liquid into the vacuum system can lead to defects in the appliance, which is not covered by the warranty.
12. **Fluids must always be cooled before vacuuming.** Hot liquids foam or form bubbles and increase in volume if they are vacuumed. **Note**: Use only our SOLIS-containers for vacuuming.
13. **Always store perishable foods in the freezer or refrigerator.** Vacuum-packing can extend the shelf-life of foods but it does not preserve them.
14. Fill a bag 2/3 full with water, seal the end of the bag (do no vacuum!) and lay the bag in the freezer. You can use the ice for cooling drinks but also for sporting injuries.
15. Many **foods** are **already vacuum** packed when bought, such as cheese or ready meals. With our vacuuming-appliance, you **can vacuum them again** (in SOLIS bags!), if the packaging has been opened, so that it stays fresh and retains it's full flavour.
16. **Cereals** such as flour, rice and cake mixes **stay fresh longer if they are vacuum packed. Nuts and spices** hold their flavour better and will not go rancid.
17. **Foods with sharp edges and points,** such as bones or dry pasta should be **wrapped in kitchen paper** so that they can no longer damage the bag or cause punctures.
18. **You can also vacuum pack more than just food.** Camping products such as matches, first aid bandages or clothing stay clean and dry when vacuum packed. Vacuum packed silverware doesn't tarnish, a vacuum packed candle is always advisable.
19. **The main use of the vacuum sealer is to conveniently keep many foods fresh for longer without losing their flavour. In general you could say that vacuum packing quadruples the shelf life of foods in comparison to traditional storage methods. Once you have enjoyed the advantages of this appliance, it will soon become indispensible to you and you will have to throw much less food away and thereby save money.**

- Sensible ideas:
  a) Cook larger portions in advance and vacuum into individual portions or meals. **Caution: The bags cannot be heated in the microwave.** Please remove the contents first, before you warm them up.
  b) Vacuum packing is excellent for keeping pre-prepared foods for pick nicks, camping expeditions and barbecues, fresh.
  c) Vucuum packing reduces freezer burn.
  d) Vacuum packing meat, fish, poultry and seafood before you put them in the fridge or freeze them.
  e) Also keeps dried fruits, beans, nuts and cereals fresh for longer.

20. Vacuum packing enables you to live health consciously, or pre-cooking meals specifically with suitable ingredients if you suffer from allergies; you can weigh ingredients exactly if you want to diet and have to work in an office, or if you would like to take vacuumed home-made meals in, without any hassle.
21. You can also use vacuum packing for valuable objects: photos, important documents, stamp colections, credit cards, comics, screws, nails, medicine, plasters – everything is perfectly preserved and protected from dirst and moisture when it's vacuum packed.

- Note:
  After vacuuming, please store with the lid open, never with the lid locked shut, otherwise the seals will deform and affect the function of the appliance.

WHY DO VACUUM PACKED FOODS LAST LONGER?

1. Chemical reactions in food with air, ambient temperature and dampness, enzym-reactions, the formation of micro-organisms or contamination by insects can spoil food.
2. The main reason why food nutrients lose their firmness and flavour is the oxygen in the air. The formation of micro-organisms is usually caused by air, because this removes the moisture foods, on the other hand, it also transports ambient moisture back into the food if they are not hermetically sealed. Frozen foods get in the freezer air, often the freezer burn.
3. The vacuum-system removes up to 90% of air from the packaging. Since air is approximately 21% oxygen, it means that only 2-3% of the oxygen remains in the packaging. However in an oxygen content of less than 5%, most micro-organisms cannot multiply.

4. In general, microorganisms can be divided into three categories: **mould, yeasts and bacteria**, they are present everywhere, but can only cause damage in certain conditions.
5. In an environment with little air or moisture, **mould** cannot develop. In moisture, sugar and warmth, **yeast** can spread with or without air, cooling slows the growth of yeast and freezing stops it altogether.
6. **Bacteria** can spread with or without air.
   One of the most dangerous bacteriums is Clostridium botulinium which can, under certain conditions, spread without air – it only needs a temperature of between 4°C and 46°C.It spreads in food without acid, in environments with little acid and in temperatures that are above 4°C for long periods of time.
7. Frozen, dried or acid rich foods or foods with a high salt or sugar content, cannot contain the bacterium Botulinium.

   The following foods can be lightly infected with Botulinum:
   - Foods without acid e.g. meat, seafood, poultry, fish, eggs, mushrooms and olives in brine
   - Foods with little acid like most vegetable
   - Foods with moderate acid content such as tomatoes, onions, chilli-peppers, figs and cucumbers.
8. To store the above at-risk foods, you should keep them in the refrigerator for short term storage or in the freezer, for long term storage, and after heating they can be eaten straight away.
9. Some dry foods, such as flour and cereals, contain insect larvae. If the food isn't vacuum packed, these can hatch during storage, making the food inedible. To prevent this these foods should be vacuumed.
10. Generally, foods should be stored at low temperatures since most microorganisms can also spread without air.
11. If the temperature in your fridge is above 4°C then this can, most of all during long-term storage, support the growth of dangerous microorganisms. Therefore the temperature setting in your fridge should be max. 4°C or less.
12. If the temperature in your freezer is 0°C or less, it is ideal for storing food, but remember: freezing does not kill microorganisms, it only slows their growth.
13. The shelf life of vacuum packed dried foods is also longer, the cooler the storage temperature is: For every 10°C cooler the storage temperature, the shelf life extends by 3-4 times.

FURTHER TIPS FOR SUCCESSFUL VACUUMING:

1. Always wash your hands before preparing and vacuuming, equally the materials and appliance which you use, should be absolutely clean.
2. As soon as the foods have been vacuumed, put them in the fridge or freezer, do not leave them to sit at room temperature.
3. Vauum packing extends the shelf life of dried foods, foods with high fat content quickly become rancid in warm temperatures and oxygen. Vacuum packing extends the shelf life of nuts, coconuts or cereals. Store these in a cool dark place.
4. Vacuum packing does not extend the shelf life of fruit and vegetables such as apples, bananas, potatoes and root vegetables, unless they are peeled first!
5. Cabbage vegetables such as broccoli, cauliflower or cabbage give off gas when vacuum packed fresh for refrigeration. To preserve them, they must be first blanched, then frozen before packing.

WHAT YOU SHOULD ALSO KNOW:

The following food safety instructions are based on scientific findings and experience and are important for you health and optimal storage of foods:

1. As soon as you thaw, or remove foods from the fridge, consume them immediately.
2. Canned or ready vacuum packed foods can be vacuum packed again after opening. Follow the instructions , storing foods in a cool place once opened and treating vacuumed foods just as carefully as fresh foods.
3. Never defrost foods in warm water of with the help of other heat sources, regardless of whether they are vacuum packed or not.
4. Do not consume highly perishable foods that have been stored for hours at room temperature. This is especially dangerous if they are in a thick sauce, if they are vacuum packed, or if they are kept in a low oxygen environment.
5. Distribute vacuum bags evenly in the freezer so that they freeze as quickly as possible.

▲ CLEANING AND CARE

To clean your vacuum-appliance, please proceed as follows:

1. Always first pull the plug out of the socket.
2. Never submerge the appliance in water or hold it under running water.
3. Do not use aggressive cleaning agents, solvets or abrasive materials for cleaning with appliance, these could damage the surfaces.
4. Wipe the appliance with mild cleaning agents and with a soft, damp cloth.
5. Leave the appliance to completely air dry, before storing or using the appliance.

- Note: The seals around the vacuum chamber should also be completely dry. If you take them out for a thorough clean then put them back in place, then they must be put back in exactly the same position so that no air can enter the vacuum chamber.

To clean vacuum containers, please proceed as follows:

1. The lid may not be submerged in water or washed in a dishwasher! Please wipe the cover clean with a damp cloth and a little detergent.
2. The container, without it's lid, can be washed in warm soapy water, or in a dishwasher.
3. Leave all accessories to dry before storing or using again.

▲ STORING THE APPLIANCE

- Caution: Before storing, always check that the lid of the appliance is not locked shut! Otherwise the seals will become no longer airtight.

Store the appliance in a flat dark place, out of reach of children, at best in it's original packaging. The vacuum sealer must rest on it's base and not lie on it's side since this could cause damage to the appliance which would not be covered by warranty.

The upper cover must remain open with the locking catches disengaged. Moreover, nothing should be placed on top of the appliance so that there is no pressure on the seals. Seals are consumables and are not covered by warranty.

▲ PROBLEMS AND POSSIBLE CAUSES

THE APPLIANCE DOESN'T WORK

1. Check that the plug is plugged into the correct socket.
2. Check whether the power cable is damaged. If this is the case, bring the appliance to SOLIS or a SOLIS approved service centre to get the cable replaced.
3. Check whether the socket is working by connecting another electrical device.
4. Check that the end of the bag is correctly sitting in the vacuum chamber, next to the air extraction opening.
5. The vacuum sealer switches off automatically if it overheats. Let it cool down first before starting to use it again.

THE AIR IS NOT COMPLETELY SUCKED OUT OF THE BAG

1. So that the bag gets completely sealed, the open end of the bag must lie completely in the vacuum chamber without any wrinkles.
2. Check that the sealing bar and the seals around the vacuum chamber are free from dirt and in the correct position. Also, the seals must not be broken or porous. Clean the seals and the sealing bar.
3. Check whether the bag has a hole in it. To do this, seal the bag with some air in it and submerge it in water. If bubbles rise from it, it is leaking, use another bag.
4. Use bags and films from SOLIS exclusively!
5. Perhaps the bag is not completely sealed, because of crumbs, fat or liquid in the seal or the bag was not flat and has wrinkles or creases. Open the bag, clean the end of the bag inside and out, the sealing bar and the seal and make sure that the end of the bag is lying completely flat in the vacuum chamber.

THE APPLIANCE DOES NOT SEAL AFTER VACUUMING

1. In the appliance there is a vacuum pressure sensor. If the pressure is not high enough, the sealing pressure will not automaticallly start. Check the sealing bar and the seals for contamination and clean if necessary. Also check that they are in the correct position and start the appliance again.
2. Check whether the seals are broken or twisted. Put them back in place or replace them with new ones - SOLIS or your nearest SOLIS-service station can help you further.

3. Check whether the bag has a hole in it. To do this, seal the bag with some air in it and submerge it in water. If bubbles rise from it, it is leaking, use another bag.
4. Perhaps the bag is not completely sealed, because of crumbs, fat or liquid in the seal or the bag was not flat and has wrinkles or creases. Open the bag, clean the end of the bag inside and out, the sealing bar and the seal and make sure that the end of the bag is lying completely flat in the vacuum chamber.

AIR GOES BACK INTO THE BAG AFTER IT HAS BEEN SEALED

1. Perhaps the bag is not completely sealed, because of crumbs, fat or liquid in the seal or the bag was not flat and has wrinkles or creases. Open the bag, clean the end of the bag inside and out, the sealing bar and the seal and make sure that the end of the bag is lying completely flat in the vacuum chamber.
2. Some foods produce natural gasses or ferment, such as e.g. fresh fruit and vegetables. If you suspect this to be the case, open the bag and check the food. If it is fermenting, throw the bag away. Temperature fluctuations in refrigerators can also spoil vacuum packed foods. If in doubt, always throw the food away.
3. Check if the bag has a hole which has let air in. Sharp edges of foods should be covered or "padded" with folded kitchen paper, so that the edges cannot cause holes.

THE BAG HAS MELTED

Should the sealing bar or the contact pressure rubber overheat, the bag can melt. In this case, unplug the appliance, open the lid and allow these parts to cool for a few minutes.

THE CONTAINER WILL NOT VACUUM

1. Check whether the air extraction hose is firmly connected both over the air extraction opening and in the container lid.
2. Press on the lid or the hose connections at the start of the vacuuming programme so that the edge of the container is sealed airtight.
3. If the container is visibly damaged, change containers.
4. Check whether the appliance is operational.
5. Check whether the edge of the container and the edge of the lid is completely clean. If none of the above are relevant, please contact SOLIS or a SOLIS approved service station.

▲ STORAGE TIMES

Storage type	Food	Temperature	Normal storage time	Storage time with vacuum packing
Refrigerator	Raw meat	5±3°C	2–3 days	8–9 days
	Fresh fish Seafood	5±3°C	1–3 days	4–5 days
	Cooked meat	5±3°C	4–6 days	10–14 days
	Vegetables	5±3°C	3–5 days	7–10 days
	Fruit	5±3°C	5–7 days	14–20 days
	Eggs	5±3°C	10–15 days	30–50 days
Freezer	Meat	–16 ~ –20°C	3–5 months	> 1 year
	Fish	–16 ~ –20°C	3–5 months	> 1 year
	Seafood	–16 ~ –20°C	3–5 months	> 1 year
Room temperature	Bread	25±2°C	1–2 days	6–8 days
	Biscuits	25±2°C	4–6 months	> 1 year
	Rice / flour	25±2°C	3–5 months	> 1 year
	Peanuts Pulses	25±2°C	3–6 months	> 1 year
	Medical supplies	25±2°C	3–6 months	> 1 year
	Tea	25±2°C	5–6 months	> 1 year

▲ DISPOSAL



EU 2002/96/EC

Information for correct disposal of the product in accordance with the European Directive 2002/96/EC

At the end of its working life this equipment must not be disposed of as an household waste. It must be taken to special local community waste collection centres or to a dealer providing this service. Disposing of electrical and electronic equipment separately avoids possible negative effects on the environment and human health deriving from an inappropriate disposal and enables its components to be recovered and recycled to obtain significant savings in energy and resources. In order to underline the duty to dispose of this equipment separately, the product is marked with a crossed-out dustbin.

SOLIS reserves the right to carry out technical and visual changes and modifications to improve the product at any time.



SOLIS HELPLINE:

044 874 64 14

(Only for customers in Switzerland)

This item stands out due to its long-life cycle and reliability. Despite this though, if a malfunction ever occurs, simply give us a call. Often a breakdown can be easily and quickly remedied with the right tip or technique without having to straight away send off the device for repair. We will give you all the advice and practical support you require.

Keep the original packaging in a safe place so that you may use it in the event that transportation or shipping of the product becomes necessary.

SOLIS AG

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland
Phone +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

▲ TECHNICAL INFORMATION

Model no.	VS2650, type 569
Product	Vacuum sealer
Voltage / frequency	220-240V~ / 50 Hz
Power	120 Watt
Dimensions	ca. 37 x 14.4 x 7.4 cm
Weight	ca. 1.45 kg

ACCESSORIES:

Item-No	Item
	Vacuum films *
922.52	2 rolls 15 x 600 cm
922.51	2 rolls 20 x 600 cm
922.50	2 rolls 30 x 600 cm
	Vacuum bags *
922.61	50 Bags 20 x 30 cm
922.64	50 Bags 30 x 40 cm
	Family Container *
922.77	1,5 Litre
922.76	1,0 Litre
	Container with lid *
922.72	3 piece set 3 + 1,5 + 0,75 Litre
922.74	0,75 Litre
922.75	1,5 Litre

*food safe

▲ PRODUCTBESCHRIJVING EN DE WERKING VAN HET APPARAAT

1. VACUUM+SEAL / CANCEL knop

   Deze knop heeft, afhankelijk van de stand, twee functies:
   - In de Stand-by stand, start het vacumeerproces als u deze kop indrukt, en vervolgens wordt de zak automatisch geseald.
   - Tijdens het vacumeer- en sealproces kan door het indrukken van deze knop de voortgang gestopt worden.

2. FOOD knop

   Met deze knop kan de optimale sealtijd van de zak worden ingesteld.
   - **Instelling „Dry“:** Voor droge producten en levensmiddelen zonder vocht. Deze hebben een kortere sealtijd nodig. Het controlelampje „Dry“ licht op.
   - **Instelling „Moist“:** Voor producten die van binnen vochtig zijn of vochtige levensmiddelen bevatten. Deze hebben een langere sealtijd nodig. Het controlelampje „Moist“ licht op. Bij deze instelling start het sealproces pas nadat het vacuüm bereikt wordt en de pomp zich uitgeschakeld heeft.
   - **De standaard instelling is „Dry“** voor droge producten en levensmiddelen en daarmee dus ook de kortere sealtijd.

3. VACUUM PRESSURE knop

   Met deze knop kan de vacuümdruk veranderd worden.
   - **Instelling „Normal“:** Voor vaste en stevige levensmiddelen, die normalen vacuümdruk aankunnen. Het controlelampje „Normal“ licht op.
   - **Instelling „Gentle“:** Voor zachte, drukgevoelige levensmiddelen; als een lagere druk wenselijk is. Het controlelampje „Gentle“ licht op.
   - **De standaard instelling is „Normal“.**

4. SEAL knop

   Deze knop heeft twee functies:
   - Om het einde van een lege zak handmatig dicht te sealen, zonder dat het vacumeerproces in werking gezet wordt. Deze functie heeft u nodig wanneer u de folie van de rol wil afsnijden en wil sealen.
   - Als de functie „VACUUM+SEAL“ geactiveerd is, kunt u de afzuigpomp stoppen door op de „SEAL“-knop te drukken, zodat het apparaat direct met het sealen begint en een lagere vacuümdruk in het product ontstaat. Dit is ideaal als u zeer gevoelig en zeer breekbare levensmiddelen wilt vacumeren, zodat deze niet beschadigt of verplet wordt.

5. LED verlichting

   De LED verlichting toont u de status van het vacumeerproces (rood) of het sealproces (blauw) evenals de instellingen van het apparaat (rood).

6. „Canister Switch“ knop

   Deze knop moet ingedrukt worden, om bewaardozen met deksels of voorraadbussen met de vacuümslang te vacumeren. Let op: gebruik hiervoor uitsluitend de originele SOLIS voorraadbussen of bewaardozen die bij dit apparaat horen.

7. Ontkoppingsknoppen

   U moet beide ontkoppingsknoppen links en rechts op het apparaat indrukken om de deksel te openen. Hierdoor neemt ook de vacuümdruk in het apparaat af.

8. Slangaansluitpu

   Het slangaansluitpunt verbindt de vacuümkamer met de pomp. Om bewaardozen en voorraadbussen te vacumeren, moet de bijgeleverde vacuümslang over het slangaansluitpunt gepositioneerd worden.

9. Aandrukrubber

   Leg het open stuk van de zak of het folie dat geseald moet worden over dit rubber.

10. Vacuümkamer

    Leg het open einde van de gevulde zak in de vacuümkamer. Daar wordt de lucht uit de zak gezogen en daar wordt eventueel ook meegekomen vloeistof van binnenin de zak opgevangen.

11. Onderste afdichtingring

    Sluit samen met de bovenste afdichtingring de vacuümkamer lichtdicht af. De afdichtingringen moeten altijd schoon en droog zijn. Wanneer hij poreus wordt of gebroken is, dan moet deze door een nieuwe ring vervangen worden.

12. Bovenste afdichtingring

    Sluit samen net de onderste afdichtingring de vacuümkamer lichtdicht af. De afdichtingringen moeten altijd schoon en droog zijn. Wanneer hij poreus wordt of gebroken is, dan moet deze door een nieuwe ring vervangen worden.

13. Sealstrip

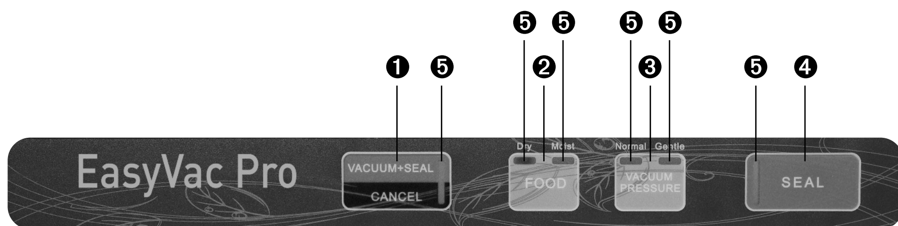
    Met Teflon gecoat seal-element, die de zak verwarmd en daardoor geseald wordt.

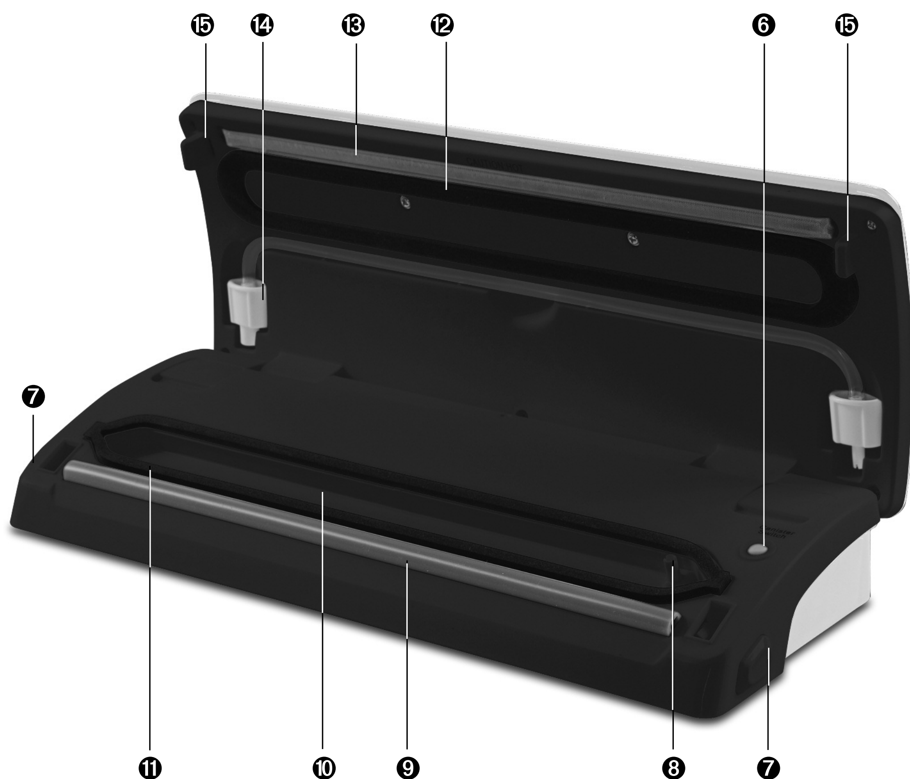
14. Vacuümslang, gelegen in de vacumeerkamer

    Om voorraadbussen en bewaardozen te vacumeren.

15. Vergrendelingstukken

    Om het apparaat goed te kunnen afsluiten.





❶ VACUUM+SEAL / CANCEL knop
❷ FOOD knop
❸ VACUUM PRESSURE knop
❹ SEAL knop
❺ LED verlichting
❻ „Canister Switch“ knop
❼ Ontkoppelingsknoppen
❽ Slangaansluitpunt
❾ Aandrukrubber
❿ Vacuümkamer
⓫ Onderste afdichtingring
⓬ Bovenste afdichtingring
⓭ Sealstrip
⓮ Vacuümslang, gelegen in de vacuümkamer
⓯ Vergrendelstukken

▲ BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Leest u alstublieft voor gebruik van uw vacumeerapparaat deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u uw apparaat goed leert kennen en goed kunt bedienen. We raden aan om deze gebruiksaanwijzing goed te bewaren en bij eventuele overdracht van het apparaat deze ook te overhandigen aan de nieuwe eigenaar.

Neemt u alstublieft voor uw eigen veiligheid de volgende veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van elektrisch apparatuur in acht:

1. Om een stroomstoot te vermijden, mogen noch het vacumeerapparaat noch de elektriciteitskabel en de stekker met water of andere vloeistoffen in aanraking komen.
2. Test voor ingebruikname of de spanning het apparaat overeenkomt met uw netspanning.
3. Laat de elektriciteitskabel niet over de tafelranden hangen, zodat het er niet vanaf getrokken kan worden. Let erop dat het niet met hete oppervlakten, zoals bijvoorbeeld een kookplaat of een radiator resp. het apparaat zelf, in contact komt.
4. Houd het apparaat weg van hete lucht, hete ovens, apparaten die warmte afgeven en andere hittebronnen. Plaats het apparaat nooit op een natte of warme oppervlakken gebruiken. Het apparaat niet in de buurt van vlocht, hitte of open vuur. Houd het apparaat weg van bewegende delen van apparatuur.
5. Het apparaat nooit aan de elektriciteitskabel vasthouden of trekken en niet op de elektriciteitskabel plaatsen.
6. Wij raden aan om met dit apparaat geen verlengsnoer te gebruiken. Plaats het apparaat niet direct onder een stopcontact.
7. Controleert u. voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt of eruit haalt, dat de deksel niet gesloten is.
8. Vanwege het gebruik, moet het apparaat op een vaste, stabiele ondergrond staan, zoals een tafel of een ander werkoppervlak. Het apparaat moet bedoeld voor buiten gebruik.
9. Haal altijd het elektriciteitssnoer uit het stopcontact, als het apparaat buiten bedrijf is, onbeheerd is of schoongemaakt moet worden. We raden het gebruik van een aardlekschakelaar aan, om een extra zekerheid van het gebruik van elektrische apparatuur te waarborgen. Het is raadzaam, een veiligheidsschakelaar van maximaal 30 mA te gebruiken. Vakkundig advies vindt u bij uw elektricien.
10. Voer geen wijzigen uit aan het apparaat, kabel, stekker of toebehoren.
11. Bij onjuist gebruik bestaat letselgevaar!
12. Grijp nooit naar een apparaat dat in het water gevallen is. Haal de stekker uit het stopcontact, voordat u het uit het water haalt.
13. Plaats het apparaat nooit zo, dat in het in water zou kunnen vallen (bijvoorbeeld in de buurt van een gootsteen).

14. Dompel het apparaat of delen van het apparaat, zoals het snoer of de stekker, nooit onder in water en breng het nooit met water in aanraking.
15. Plaats het apparaat zo, dat er geen direct zonlicht op gericht is.
16. Nooit scherpe of spitse objecten en gereedschap in de openingen van het apparaat doen. Het apparaat kan beschadigd worden, met (als gevolg) gevaar voor stroomstoten!
17. Schud en verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
18. Gebruik het apparaat alleen, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. Gebruik alleen meegeleverde toebehoren, verkeerd toebehoren kan tot de beschadiging van het apparaat leiden.
19. Het apparaat is alleen bedoeld voor huiselijk gebruik en niet voor commercieel gebruik.
20. Controleer uw vacumeerapparaat voor ieder gebruik.
21. Gebruik, om een stroomstoot te vermijden, het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd zijn of als het apparaat andere storingen vertoont, gevallen is of enigszins beschadigd is. Voer nooit zelf reparaties uit, maar geef het apparaat af bij SOLIS of een, van de door SOLIS geautoriseerde, servicepunten, om het te laten controleren, repareren of mechanisch en elektrisch in orde te maken.
22. Personen met beperkte psychische, sensorische of intellectuele capaciteit (ook kinderen) of onwetende en onervaren personen mogen het vacumeerapparaat niet gebruiken, tenzij door een bevoegd persoon toezicht wordt gehouden of diegene exact instrueert over hoe het apparaat gebruikt dient te worden. Dit voor hun eigen veiligheid.
23. Er moet op toegezien worden, dat kinderen niet met het vacumeerapparaat spelen.
24. Laat het apparaat altijd 1 minuut afkoelen, voordat u het volgende product of het volgende bakje vacumeert.
25. Olie of smeermiddelen moeten niet bij dit apparaat gebruikt worden.
26. Controleer voor ingebruikname altijd of uw handen schoon en droog zijn.
27. Uitsluitend SOLIS-vacumeerzakken of –folie gebruiken. Die zijn speciaal voor dit apparaat ontworpen. Apparaat alleen voor vacumeren en sealen gebruiken.

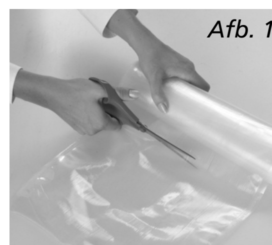
▲ INBEDRIJFSNAME

I. EEN ZAK VAN VACUUMFOLIE SEALEN

1. Stop de stekker in een geschikt stopcontact.

2. Knip met een schaar de juiste zaklengte van de folie af.

   Afb. 1



Afb. 1

3. Leg een open zak op het aandrukrubber ❾ van het open apparaat. De zak moet niet in te vacuümkamer ❿ zelf gelegd worden.

   Afb. 2



Afb. 2

4. Sluit de deksel en druk deze aan beide kanten gelijktijdig naar beneden, totdat u aan beide kanten een klik hoort. De deksel is dan goed door de vergrendelstukken afgesloten.

   Afb. 3



Afb. 3

5. Druk de „SEAL“-knop ❹ in om de zak / het folie te sealen. Het blauwe controlelampje licht op en gaat uit, zodra het sealproces beëindigd is.

   Afb. 4



Afb. 4

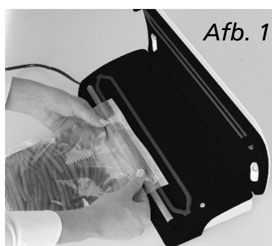
6. Druk, zodra de blauwe controlelampjes uit zijn, de ontkoppelingsknoppen ❼ in. De deksel opent zich en u kunt de zak verwijderen. De zak is nu aan een kant geseald en u kunt de zak nu vullen.

   Afb. 5



Afb. 5

II. EEN GEVULDE ZAK VACUMEREN EN SEALEN


Afb. 1



Afb. 2



Afb. 3



Afb. 4


Afb. 4a

1. Stop de stekker in een geschikt stopcontact.
2. Leg de verse levensmiddelen in de zak. Gebruik alstublieft uitsluitend de originele SOLIS vacumeerzakken of vacumeerfolie, om het apparaat niet te beschadigen en het beste resultaat te bereiken.
3. Reinig de open kant van de zak van binnen en van buiten en strijk het glad. Het uiteinde moet stofvrij zijn en geen vouwen hebben.
4. Leg de open kant van de zak of het folie in de vacuümkamer ⑩.
   Let op: het slangaansluitpunt ❽ mag niet door de zak / de folie afgedekt worden!
   Afb. 1
5. Druk de deksel met beide handen, aan beide zijden naar beneden, totdat u aan beide kanten een klik hoort. Alleen dan is het apparaat goed afgesloten.
   Afb. 2
6. Controleer de status van de „FOOD"-knop en de „VACUUM PRESSURE"-knop aan de hand van de LED verlichting. Bij „FOOD" kunt u kiezen tussen „Dry" en „Moist", afhankelijk van of het een droog product is (kies de instelling „Dry") of dat het veel vocht bevat (kies instelling „Moist"). Bij „VACUUM PRESSURE" kunt u kiezen of de vacuümdruk hoog mag zijn („Normal") of dat deze lager moet zijn, omdat het een gevoelig product is („Gentle").
7. Druk dan op de „VACUUM+SEAL"-knop, en het apparaat zal de zak vacumeren en sealen. Tijdens het vacumeerproces licht het rode controlelampje bij „VACUUM+SEAL" op. Zodra het apparaat met het sealen begint, licht het blauwe controlelampje bij „SEAL" op.
   Afb. 3

   Tip: het apparaat bereikt een behoorlijk hoge vacuümdruk in de zak. Mocht deze hoge druk kwetsbare levensmiddelen eventueel verdrukken, let dan op de vacuümdruk in de zak tijdens het vacumeren. Als de gewenste druk bereikt is, druk dan op de „SEAL"-knop. Het apparaat schakelt dan direct de vacuümpomp uit en begint met het sealen van de zak.

8. Als het vacumeren en sealen klaar is, d.w.z. als het blauwe controlelampje uit is, druk dan gelijktijdig de ontkoppelstukken links en rechts van het apparaat in. De deksel opent zich en u kunt de zak verwijderen.
Afb. 4 + 4a

Goed om te weten:

– Voor een optimale werking, moet u na ieder vacumeerproces het apparaat 1 minuut laten afkoelen, voordat u de volgende zak er tussen legt. Eventueel vrijgekomen vocht in de vacuümkamer altijd na gebruik schoonvegen.
– Als u de minuut afkoeltijd niet aanhoud, en direct verder vacumeert, dan schakelt het apparaat zichzelf automatisch uit, totdat deze afgekoeld is. Dit om oververhitting van het verwarmingselement te voorkomen.
– Ons apparaat werkt alleen met de SOLIS vacumeerzakken en –folies om een optimaal resultaat te behalen en het apparaat niet te beschadigen. Gebruik alstublieft geen andere zakken of folies.
– U kunt een vacuümzak die geseald is, met een schaar open maken, om de levensmiddelen weg te nemen.

III. VACUMEREN VAN EEN VOORRAADBUS OF BEWAARDOZEN

Let op: Gebruik uitsluitend de, voor dit apparaat bedoelde, voorraadbussen en bewaardozen van SOLIS.


Afb. 1


Afb. 2

1. Spoel de voorraadbus of bewaardoos goed af en maak de deksel goed schoon. Droog allen goed af.
2. Doe de levensmiddelen in de bus of doos en laat ten minste 25 mm ruimte vrij tussen de levensmiddelen en de bovenste rand van de bus. Maak de rand van de bus of doos, en de onderzijde van de deksel, nog een keer goed schoon.
3. Open de deksel van het apparaat en verwijder de vacuümslang ⓮. Sluit het dikkere uiteinde van de slang aan op het slangaansluitpunt ❽ in de vacuümkamer ❿ en steek het andere uiteinde van de slang in de opening van de deksel van de voorraadbus of bewaardoos *(Afb. 1)*.
4. Druk nu op de „Canister Switch"-knop ❻ rechts boven het slangaansluitpunt, en het vacumeerproces begint *(Afb. 2)*. Om zeker te stellen dat er geen lucht binnendringt, tussen de deksel en de voorraadbus of bewaardoos, drukt u tijdens het vacumeren het de hand de deksel naar beneden. Het apparaat stopt automatisch, zodra de benodigde vacuümdruk bereikt is.

5. Druk alstublieft de deksel van de voorraadbus of bewaardoos naar beneden, als u de afzuigslang er af haalt en berg de afzuigslang weer op zijn eigen plek op.

Het openen van een vacuüm voorraadbus of bewaardoos

Om een vacuüm voorraadbus of bewaardoos te openen, moet u de knop op de deksel van de voorraadbus of bewaardoos drukken, zodat de vacuümdruk afneemt. Daarna kan de deksel geopend worden.

Belangrijk:

– Controleer of de deksel van de voorraadbus of bewaardoos rondom goed op de voorraadbus of bewaardoos bevestigd is. Druk daarna de vacuümslang langzaam en zo diep mogelijk in de opening van de deksel, zodat er geen lucht meer in de voorraadbus of bewaardoos kan ontstaan.
– Probeer de deksel iets te bewegen, om zo te controleren of er genoeg vacuümdruk in de voorraadbus of bewaardoos is. Als u de deksel niet meer kan bewegen, is de vacuümdruk goed.

IV. HET SNOER OPBERGEN

Als het apparaat niet gebruikt wordt, moet het snoer worden opgerold in het speciale vak voor het snoer aan de onderzijde van het apparaat. Wikkel het snoer nooit om het apparaat heen.

▲ TIPS VOOR HET OPTIMAAL VACUMEREN

1. Doe de zak niet te vol. Laat altijd genoeg plaats vrij, zodat de uiteinden van de zak zonder problemen in de vacuümkamer gelegd kan worden, zonder dat er plooien of golven ontstaan.
2. De opening van de zak mag niet nat zijn, omdat een natte zak niet geseald kan worden. Als de levensmiddelen vocht bevatten, of als de zak van binnen nat is, selecteer dan de „Moist“ functie bij de „FOOD“-knop, zodat de sealtijd verlengd wordt en het sealresultaat beter is.
3. Zorg dat de opening van de zak schoon is en trek het recht, voordat u het gaat sealen. Zorg dat er geen resten levensmiddelen op de rand bevinden en dat er geen plooiing bij de opening van de zak zit. De gesealde naad moet volledig glad zijn, omdat hij anders niet goed afsluit.
4. Laat in geen geval te veel lucht in de zak zitten. Druk iets op de zak, zodat er zoveel mogelijk lucht is verwijderd, voordat u met het vacumeren begint. Te veel lucht in de zak betekent een verhoogd vermogen van de vacuümpomp, waardoor deze eventueel overbelast kan worden. De consequentie zou kunnen zijn, dan niet alle lucht afgezogen kan worden.
5. Vacumeer alstublieft geen levensmiddelen met scherpe kanten, zoals bijvoorbeeld visgraten en schelpdieren. De scherpe kanten kunnen het folie scheuren, zodat die niet meer afgesloten is. Om zulke levensmiddelen te vacumeren, raden wij aan om, in de plaats van plastic zakken, voorraadbussen of bewaardozen te gebruiken. Als alternatief zou u de scherpe randen kunnen wikkelen met gevouwen keukenpapier, zodat ze de zak niet meer kunnen beschadigen resp. gaten kunnen veroorzaken.
6. U moet na iedere vacuümvoortgang een minuut wachten, voordat u de volgende zak gaat vacumeren, zodat het apparaat kan afkoelen.
7. Als de benodigde vacuümdruk na een minuut om welke reden dan ook niet bereikt wordt, dan schakelt het apparaat automatisch uit. In dit geval graag controleren of de zak / bak niet goed gesloten is of dat het te sealen gedeelte niet schoon en recht in de vacuümkamer ligt of wat verder nog de oorzaak zou kunnen zijn.
8. Zorg er altijd voor, dat de afdichtingringen rond de vacuümkamer choon zijn en geen scheuren of vervormingen vertonen. In het eerste geval kunt u de afdichtingringen schoonmaken en drogen. In het tweede geval moeten ze vervangen worden door nieuwe.
9. Tijdens het vacumeren, kunnen kleine hoeveelheden vloeistof, kruimels of etensresten in de vacuümkamer terechtkomen, waardoor de pomp verstopt kan raken en uw apparaat beschadigd wordt. Om dit te voorkomen, raden wij u aan om vochtige of sappig etenswaren eerst in te vriezen, voordat u deze vacumeert, of om gevouwen keukenpapier als afsluiting in de zak te leggen. Voor gepureerd of fijngemalen levensmiddelen geldt: doe de zak niet te vol en leg een koffiefilter in de zak, voordat u gaat vacumeren.
10. Om het beste vacumeer resultaat te bereiken, dienen vruchten over het algemeen eerst bevroren te worden en groenten geblancheerd te worden.

11. **Delicate producten,** zoals vlees, vis, bosbessen, brood, enz. dienen **eerst bevroren** te worden. Zulke levensmiddelen kunnen meestal 24 uur bevroren zijn, zonder dat vriesbrand optreedt. Nadat u de levensmiddelen bevroren heeft, kunt u de zak vacumeren. **Verse groenten** moet u schoonmaken of schillen en voor het vacumeren kort in kokend water **blancheren** (of in noodgevallen in de magnetron verwarmen). Hierdoor behoud de groente zijn knapperigheid. **Als de groenten zijn afgekoeld,** vriest u deze eerst in de juiste porties in de vacuümzak in. Voor producten met veel vocht geldt dezelfde aanpak. Het binnendringen van vloeistof in het vacuümsysteem kan tot ervoor zorgen dat het apparaat defect raakt. Dit wordt niet door de garantie afgedekt.
12. **Vloeistoffen moeten voor het vacumeren altijd gekoeld zijn.** Hete vloeistoffen schuimen of er ontstaan bellen en vergroten zo het volume op het moment dat er gevacumeerd wordt. **Tip:** Gebruik alleen onze SOLIS voorraadbussen en bewaardozen voor het vacumeren.
13. **Bewaar verderfelijke levensmiddelen altijd in het vriesvak of in de koelkast.** De vacuümverpakking kan wel de houdbaarheid verlengen, maar conserveert niet!
14. Vul een zak 2/3 met water, seal de zak (niet vacumeren!) en leg de zak in de vriezer. U kunt het ijs gebruiken om de drankjes te koelen, maar u kunt het ook gebruiken om sportletsel te koelen.
15. Veel **levensmiddelen** worden al in **vacuüm** verkocht, zoals kaas of kant-en-klare levensmiddelen. Met ons vacumeerapparaat **kunt u** deze producten, nadat de verpakking eenmaal geopend is, **nog een keer vacumeren** (in de SOLIS zakken!), om zo de versheid en volle smaak te behouden.
16. **Graanproducten** zoals meel, rijst, etc. **blijven langer vers** als ze **vacuüm verpakt zijn. Noten** en **specerijen** houden ook hun smaak en worden niet vies.
17. **Levensmiddelen met scherpe kanten en randen,** zoals botjes of gedroogde pasta moeten in **keukenpapier gewikkeld worden,** zodat ze de zak niet beschadigen en geen gaten kunnen veroorzaken.
18. **U kunt ook meer dan alleen voedingsmiddelen vacuüm verpakken.** Campingproducten zoals lucifers, eerste hulp verband en kleren blijven vacuümverpakt schoon en droog. Gevacumeerd bestek wordt niet dof en een vacuümverpakte kaars voor noodgevallen is altijd klaar voor gebruik.
19. **Het voornaamste gebruik van het vacumeerapparaat is om vele levensmiddelen langer goed en fris te houden, zonder dat daarbij de smaak verloren gaat. In het algemeen kan u zeggen, dat vacumeren de houdbaarheid van levensmiddelen, in vergelijking met traditionele bewaarmethoden, verviervoudigd. Als u dit apparaat eenmaal gebruikt, zal het snel onmisbaar voor u worden en zult u hoeft u maar weinig voedingsmiddelen weg te gooien, waardoor u ook geld bespaard.**

- Het is goed om bijvoorbeeld:
  a) Grotere porties te koken en in kleine porties of als volledige maaltijd, als voorraad te vacumeren. **Let op: de zakken zelf en de voedingsmiddelen kunnen niet in de zak in de magnetron verwarmd worden.** Verwijder de inhoud eerst van de zak, voordat u deze opwarmt.
  b) Vacumeren is ook uitermate geschikt om voorbereidde maaltijden voor picknicks, campingreizen of barbecue avonden vers te houden.
  c) Vacumeren voorkomt vriesbrand.
  d) Vacumeer vlees, vis, gevogelte, schelpdieren en groenten voordat u ze in de koelkast doet of invriest.
  e) Ook gedroogde vruchten, zoals bonen, noten en granen blijven onder vacuüm langer vers.

20. Vacumeren zorgt er ook voor dat u gezonder en bewuster leeft en dat u, in geval van allergieën, met veilige ingrediënten uw maaltijden bereid. Als u op dieet bent en naar het werk moet, kunt u de ingrediënten heel precies afwegen en vacumeren of neem thuis bereide maaltijden eenvoudig en vacuümverpakt mee.
21. U kunt het vacumeren ook gebruiken om u waardevolle spullen op te slaan: foto's, belangrijke documenten, postzegelverzamelingen, boeken, sieraden, creditcards, stripboeken, schroeven, spijkers, medicijnen, plaveisel – alles is perfect beschermd tegen viezigheid en vocht als het vacuüm verpakt is.

- Tip:
  Na het vacumeren het apparaat altijd met open deksel opbergen. Sluit de deksel nooit af, omdat hierdoor de afdichtingen kunnen vervormen, waardoor afbreuk aan de werking van het apparaat ontstaat.

WAAROM BEHOUDEN VACUUMVERPAKTE LEVENSMIDDELEN LANGER?

1. Chemische reacties van levensmiddelen met lucht en vocht, zoals enzymreacties, de opbouw van micro-organismes of verontreiniging door insecten kunnen levensmiddelen bederven.
2. De voornaamste reden, waarom levensmiddelen voedingstoffen zijn structuur en smaak verliest, is de zuurstof in de licht. De opbouw van micro-organismes ontstaan meestal, doordat de lucht enerzijds vocht uit de levensmiddelen onttrekt en anderzijds omgevingsvocht toevoegt. Bevroren levensmiddelen krijgen in de lucht van het vriesvak vaak vriesbrand.
3. Het vacuümsysteem ontrekt tot 90% van de lucht uit de verpakking. Omdat lucht ongeveer 21% uit zuurstof bestaat, betekent dit, dat er slechts 2-3% zuurstof in de vacuümverpakte zak of doos overblijft. Bij een zuurstofgehalte van 5% of minder, kunnen de meeste microbacteriën zich niet meer vermeerderen.

4. In het algemeen kan men micro-organismes in drie categorieën indelen: schimmel, gistzwammen en bacteriën: Ze zijn overal aanwezig, maar kunnen alleen onder bepaalde omstandigheden schade veroorzaken.
5. In een omgeving met weinig zuurstof of zonder vocht, kan **schimmel** niet ontstaan. In vocht, suiker en warme temperaturen kunnen **gistzwammen** zich met of zonder lucht uitbreiden. Koelen vertraagd de groei van zwammen en invriezen stopt de groei volledig.
6. **Bacteriën** kunnen zich met en zonder lucht verspreiden.
   Een van de gevaarlijkste bacteriesoorten is Clostridium botulinum, die zich onder bepaalde omstandigheden ook zonder lucht verspreiden kan – zij hebben slechts een temperatuur nodig tussen 4° en 46°C. Ze verspreiden zich in niet zure levensmiddelen, in een omgeving met weinig zuurstof en bij een temperatuur, die een lange tijd hoger is dan Levensmiddelen 4°C.
7. In bevroren, gedroogde of zure levensmiddelen of die veel zout of suiker bevatten, kan de bacterie niets, maar desondanks kunnen de volgende levensmiddelen met Botulinum geïnfecteerd zijn:
   – Levensmiddelen zonder zuur zoals bijvoorbeeld vlees, zeevruchten, gevogelte, vis, eieren, paddenstoelen en in loog geconserveerde olijven
   – Levensmiddelen met weinig zuur, zoals de meeste groentesoorten
   – Levensmiddelen met gemiddeld zuur, zoals bijvoorbeeld tomaten, uien, chilipepers, vijgen en komkommers
8. Om deze zogenoemde “gevaarlijke” levensmiddelen kort te bewaren, doet u deze in de koelkast. Om ze langer te bewaren, doet u ze in het vriesvak en na opwarmen dienen ze direct opgegeten te worden.
9. Droge voedingsmiddelen, zoals meel en granen, kunnen insectenlarven bevatten. Als deze niet gevacumeerd worden, kunnen tijdens het bewaren, de larven uitkomen en het levensmiddel bederven. Om dit te voorkomen, moeten levensmiddelen vacuümverpakt zijn.
10. In het algemeen moeten levensmiddelen bij lagere temperaturen bewaard worden, omdat er micro-organismes zijn die zich zonder lucht kunnen voortplanten.
11. Bij een koelkasttemperatuur van hoger dan 4°C en vooral als het wat langer bewaard wordt, kan de uitbreiding van gevaarlijke micro-organismes ontstaan. Daarom moet de ingestelde temperatuur van uw koelkast maximaal 4°C of lager zijn.
12. Als u temperatuur in uw vriesvak 0°C of lager is, kunnen de levensmiddelen langer bewaard worden, maar denk eraan: invriezen dood de micro-organismes niet, het vertraagd alleen de groei.
13. Hoe lager de bewaartemperatuur, des te langer de houdbaarheid van vacuümverpakte droge levensmiddelen: Per 10°C koudere bewaartemperatuur, wordt de houdbaarheid met 3-4 keer vergroot.

VERDERE TIPS OM SUCCESVOL TE VACUMEREN:

1. Was altijd eerst de handen voordat u aan de slag gaat. Zorg ook dat alle materialen en apparatuur die u gebruikt is volledig schoon zijn.
2. Leg de levermiddelen na het vacumeren direct in de koelkast of in de vriezer. Laat de voedingsmiddelen nooit bij kamertemperatuur liggen.
3. Vacuümverpakking verlengt de houdbaarheid van droge levensmiddelen. Levensmiddelen met een hoog vetgehalte worden door warme temperaturen en zuurstof snel viezig. Vacuüm verpakken verlengt de houdbaarheid van noten, kokosnoten en granen. Bewaar deze op een koele, donkere plek.
4. Vacumeren verlengt de houdbaarheid van fruit en groenten, zoals appels, bananen, aardappelen of wortelgewas niet, tenzij deze eerst worden geschild.
5. Knolgewas zoals broccoli, bloemkool of kool scheiden gassen af als u dit vers vacuümverpakt worden en in de koelkast worden gedaan. Om deze houdbaar te maken, moeten deze voor het vacumeren geblancheerd en ingevroren worden.

WAT U ZEKER MOET WETEN:

Onderstaande veiligheidsvoorschriften voor levensmiddelen zijn gebaseerd op wetenschappelijk onderzoek en ervaring en zijn heel belangrijk voor uw gezondheid en voor het optimaal bewaren van levensmiddelen:

1. Consumeert u de levensmiddelen zodra u deze verwarmt, ontdooid of uit de koelkast genomen heeft.
2. Levensmiddelen die in blik verpakt zijn of al vacuüm gekocht zijn, kunnen na het openen opnieuw (in een nieuwe SOLIS-zak) vacuümverpakt worden. Volg de aanwijzingen voor het koel bewaren van levensmiddelen en bewaar het opnieuw gevacumeerde voedsel zoals u ook verse levensmiddelen zou bewaren.
3. Verwarm levensmiddelen nooit in heet water of andere warmtebron, ongeacht of ze vacuümverpakt zijn of niet.
4. Consumeer geen levensmiddelen, die bederfelijk zijn en al enkele uren bij kamertemperatuur bewaard zijn. Dat is erg gevaarlijk voor de gezondheid als deze in sauzen gebruikt worden, of als ze vacuümverpakt of in een zuurstofarme ruimte bewaard worden.
5. Verdeel de gevacumeerde zak of bak gelijkmatig in de koelkast of vriezer, zodat deze zo snel mogelijk gekoeld worden.

▲ REINIGING EN VERZORGING

Voor het reinigen van uw apparaat raden wij het volgende aan:

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Dompel het apparaat nooit onder in water en houd het niet onder de kraan.
3. Gebruik geen agressieve reiniging- of oplosmiddelen en gebruik ook geen schurende materialen om het apparaat schoon te maken, dit kan het oppervlak beschadigen.
4. Neem het apparaat af met een zachte, vochtige doek en wat afwasmiddel.
5. Laat het apparaat volledig drogen, voordat u het opbergt of opnieuw gebruikt.

- Tip: Als u de afdichtingen rond de vacuümkamer uitneemt om te reinigen, dan moeten deze in elke geval eerst volledig droog zijn, voordat u terug plaatst. Ze moeten op exact dezelfde plaats teruggeplaatst worden, zodat er geen licht in de vacuümkamer komen kan.

Voor de reiniging van de vacuümbussen en –dozen gaat u als volgt te werk:

1. De deksel mag niet in het water ondergedompeld worden en niet in de afwasmachine afgewassen worden! Neem de deksel met een vochtige doek en wat afwasmiddel af.
2. De bus of doos kan wel, zonder deksel, in warm afwaswater of in de afwasmachine worden schoongemaakt.
3. Laat alle toebehoren goed drogen, voordat u deze opbergt of opnieuw gebruikt.

▲ HET OPBERGEN VAN HET APPARAAT

- Let op: controleer voordat u het apparaat opbergt altijd of de deksel niet afgesloten is. Anders kunnen de afdichtingen niet meer goed afsluiten.

Bewaar het apparaat altijd op een vlakke, donkere plek, buiten het bereik van kinderen en bij voorkeur in de originele verpakking. Het vacumeerapparaat moet altijd op de onderkant en nooit op de zijkant staan, omdat dit schade aan het apparaat kan veroorzaken. Dit wordt niet door de garantie gedekt.

De deksel moet open blijven en de vergrendelstukken mogen niet vastzitten. Ook mag er niets op het apparaat geplaatst worden, zodat er geen druk op de afdichtingen kan ontstaan. Afdichtingen zijn gebruiksmateriaal en vallen niet onder de garantie.

▲ PROBLEMEN EN MOGELIJKE OPLOSSINGEN

HET APPARAAT WERKT NIET

1. Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
2. Controleer of het snoer beschadigd is. In dat geval het apparaat naar SOLIS of naar een door SOLIS bevoegde servicelocatie brengen en het snoer laten vervangen.
3. Controleer of het stopcontact goed werkt, door een ander elektronisch apparaat aan te sluiten
4. Controleer of de zak / de folie op de juiste manier in de vacuümkamer en onder het slangaansluitpunt is geplaatst.
5. Het vacumeerapparaat schakelt bij oververhitting automatisch uit. Laat het eerst afkoelen en start pas daarna een nieuw proces.

DE LUCHT IS NIET VOLLEDIG UIT DE ZAK VERWIJDERD

1. Om te zorgen dat de zak dicht goed geseald wordt, moet het open uiteinde van de zak volledig en zonder vouwen in de vacuümkamer worden geplaatst.
2. Controleer of het sealstrip en de afdichtingen in de vacuümkamer schoon en goed gepositioneerd zijn. De afdichtingen mogen ook niet gebroken of poreus zijn.
3. Controleer of de zak een lek heeft. Om dit te controleren, sealt u de zak met nog wat lucht erin en dompelt u deze daarna onder in water. Als er bellen ontstaan, is de zak lek en moet u een nieuwe zak gebruiken.
4. Gebruik uitsluitend de vacuümfolies en –zakken van SOLIS!
5. Misschien is de zak niet helemaal goed geseald, omdat er kruimels, vet of vocht in de sealnaad zat of omdat de zak niet helemaal glad en vouwvrij was. Open de zak, maak de binnenkant van het uiteinde van de zak, het sealelement en de sealstrip goed schoon. Let goed op dat u de zak helemaal glad in de vacuümkamer legt.

HET APPARAAT SEALT NIET, NADAT DEZE GEVACUMEERD HEEFT

1. In het apparaat zit een vacuümdruk sensor. Als de druk niet hoog genoeg is, wordt het sealproces niet automatisch in werking gezet. Controleer of de sealstrip en de afdichtingen schoon zijn en reinig ze eventueel. Controleer ook of ze op de juiste plek zitten en start het apparaat opnieuw.
2. Controleer of de afdichtingen kapot gebroken of verdraaid zijn. Plaats ze opnieuw of vervang ze door nieuwe. SOLIS of uw dichtstbijzijnde servicecentrum kan u verder helpen.
3. Controleer of de zak een lek heeft. Om dit te controleren, sealt u de zak met nog wat lucht erin en dompel deze daarna onder water. Als er bellen ontstaan, is de zak lek en moet u een nieuwe zak gebruiken.

4. Misschien is de zak niet helemaal goed geseald, omdat er kruimels, vet of vocht in de sealnaad zat of omdat de zak niet helemaal glad en vouwvrij was. Open de zak, maak de binnenkant van het uiteinde van de zak, het sealelement en de sealstrip goed schoon. Let goed op dat u de zak helemaal glad in de vacuümkamer legt.

ER ONTSTAAT WEER LUCHT IN DE ZAK NADAT DEZE GESEALD IS

1. Misschien is de zak niet helemaal goed geseald, omdat er kruimels, vet of vocht in de sealnaad zat of omdat de zak niet helemaal glad en vouwvrij was. Open de zak, maak de binnenkant van het uiteinde van de zak, het sealelement en de sealstrip goed schoon. Let goed op dat u de zak helemaal glad in de vacuümkamer legt.
2. Sommige levensmiddelen produceren natuurlijke gassen of gisten, zoals bijvoorbeeld fruit en groenten. Als u vermoedt dat dit gebeurd is, opent u de zak en controleert u de levensmiddelen. Als ze gisten, gooit u de zak weg. Temperatuurswisselingen in de koelkast kunnen ook vacuümverpakte specerijen bederven. Gooi in geval van twijfel altijd de voedingsmiddelen weg.
3. Controleer of de zak eventueel een gat heeft, waardoor er lucht kan binnendringen. Scherpe kanten van levensmiddelen moeten altijd met gevouwen keukenpapier worden afgedekt, zodat deze kanten geen gaten meer kan veroorzaken.

DE ZAK SMELT

Mocht de sealstrip of het aandrukrubber oververhit raken, dan kan de zak smelten. Zet in dat geval het apparaat uit, open de deksel en laat deze onderdelen enkele minuten afkoelen.

DE VOORRAADBUS OF BEWAARDOOS KAN NIET GEVACUMEERD WORDEN

1. Controleer of de afzuigslang zowel bij het slangaansluitpunt als bij de deksel van de voorraadbus of bewaardoos goed vast zit.
2. Druk gelijk bij het begin van het vacumeerproces op de deksel of de slangaansluiting, zodat de rand goed luchtdicht afgesloten is.
3. Als u ziet dat de bus of doos kapot is, wisselt u deze met een andere.
4. Controleer de werking van het apparaat.
5. Controleer of de rand van de bus of doos en de rand van de deksel echt goed schoon is. Als het apparaat dan nog niet werkt, gaat u dan naar SOLIS of een geautoriseerd servicepunt.

▲ HOUDBAARHEID

Bewaarplaats	Levensmiddel	Temperatuur	Normale houdbaar-heid	Houdbaar-heid met vacuümver-pakking
Koelkast	Rood vlees	5±3°C	2–3 dagen	8–9 dagen
	Verse vis en schelpdieren	5±3°C	1–3 dagen	4–5 dagen
	Gekookt vlees	5±3°C	4–6 dagen	10–14 dagen
	Groenten	5±3°C	3–5 dagen	7–10 dagen
	Fruit	5±3°C	5–7 dagen	14–20 dagen
	Eieren	5±3°C	10–15 dagen	30–50 dagen
Vriezer	Vlees	–16 ~ –20°C	3–5 maanden	> 1 jaar
	Vis	–16 ~ –20°C	3–5 maanden	> 1 jaar
	Schelpdieren	–16 ~ –20°C	3–5 maanden	> 1 jaar
Kamer-temperatuur	Brood	25±2°C	1–2 dagen	6–8 dagen
	Biscuits	25±2°C	4–6 maanden	> 1 jaar
	Rijst / Meel	25±2°C	3–5 maanden	> 1 jaar
	Grondnoten en peulvruchten	25±2°C	3–6 maanden	> 1 jaar
	Medicijnen	25±2°C	3–6 maanden	> 1 jaar
	Thee	25±2°C	5–6 maanden	> 1 jaar

▲ VERWIJDERING



EU 2002/96/EC

Aanwijzingen voor het verwijderen van het product volgens EU-richtlijn 2002/96/EC

Doe het toestel na afdanking niet bij het normale huisvuil, maar lever het in op een plaatselijk afvalinzamelpunt of bij een leverancier die ervoor zorgt dat het toestel op de juiste manier wordt verwerkt. Door de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten worden mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid voorkomen en is het mogelijk dat de componenten worden hergebruikt resp. gerecycled, waardoor er veel energie en grondstoffen worden bespaard. Om de verplichting om het toestel volgens de voorschriften te verwijderen, duidelijk onder de aandacht te brengen, is hiernaast het symbool van een doorgekruiste afvalbak afgebeeld.

SOLIS behoudt zich te allen tijde het recht voor van technische en optische wijzigingen en modificaties ter verbetering van haar producten.



SOLIS HELPLINE:

044 874 64 14

(Alleen voor klanten in Zwitserland))

Dit apparaat heeft een zeer lange levensduur en is erg betrouwbaar. Komt het toch voor dat er een storing optreedt kunt U ons zonder meer bellen. Vaak is het probleem met een tip of met een trucje op te heffen, zonder dat U ons het apparaat hoeft te sturen. Wij beraden U graag.

Bewaar de originele verpakking van dit product goed, zodat u deze voor een eventueel transport of verzending van het product gebruiken kan.

SOLIS AG

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Zwitserland
Telefoon +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

▲ TECHNISCHE GEGEVENS

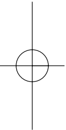
Modelnr.	VS2650, Type 569
Productomschrijving	Vacumeerapparaat
Spanning / Frequentie	220-240 V~ / 50 Hz
Vermogen	120 Watt
Afmetingen	ca. 37 x 14,4 x 7,4 cm
Gewicht	ca. 1,45 kg

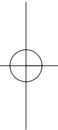
TOEBEHOREN:

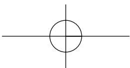
Art.nr.	Artikel	
	Vacuümfolie	*
922.52	2 rollen 15 x 600 cm	
922.51	2 rollen 20 x 600 cm	
922.50	2 rollen 30 x 600 cm	
	Vacuümzakken	*
922.61	50 zakken 20 x 30 cm	
922.64	50 zakken 30 x 40 cm	
	Bewaarbakken	*
922.77	1,5 liter	
922.76	1,0 liter	
	Bewaarbussen met deksel	*
922.72	3-delige set: 3 + 1,5 + 0,75 liter	
922.74	0,75 liter	
922.75	1,5 liter	

*Geschikt voor levensmiddelen











GARANTIESCHEIN
BON DE GARANTIE
GUARANTEE CARD

Kundinnen und Kunden in der **Schweiz** senden das Gerät für alle Reparaturen oder Garantiefälle bitte direkt an:

SOLIS AG
Europastrasse 11
CH-8152 Glattbrugg
Schweiz
Telefon 044 874 64 64
Telefax 044 874 64 99
E-Mail: info@solis.ch
Internet: www.solis.ch

Ein Anruf auf unsere Helpline (044 874 64 14) vor dem Einsenden des Gerätes lohnt sich auf jeden Fall, da Funktionsstörungen mit dem richtigen Tipp oder Kniff unserer erfahrenen Spezialisten in vielen Fällen schnell und unkompliziert behoben werden können, ohne dass Sie uns das Gerät dazu einzusenden brauchen.

Kundinnen und Kunden im **Ausland** wenden sich bitte an die Verkaufsstelle, bei welcher sie den Artikel erworben haben. Dort wird man Ihnen gerne weiterhelfen.

Nur mit Verkaufsdatum, Serie-Nr. und Stempel sowie Unterschrift der Verkaufsfirma gültig. Das Original des Verkaufsbeleges muss dem Gerät beigelegt werden. Fehlt dieses, kann keine Garantieleistung gewährt werden.

Les clientes et clients de **Suisse** voudront bien envoyer l'appareil pour réparations ou cas de garantie directement à:

SOLIS SA
Europastrasse 11
CH-8152 Glattbrugg
Suisse
Téléphone 044 874 64 64
Téléfax 044 874 64 99
E-mail: info@solis.ch
Internet: www.solis.ch

Il vaut dans tous les cas la peine d'appeler notre helpline (044 874 64 14) avant d'envoyer l'appareil, car les pannes peuvent être réparées rapidement et simplement dans beaucoup de cas avec un bon conseil ou une bonne astuce de nos spécialistes expérimentés, sans que l'appareil ne doive nous être retourné.

Les clientes et clients à **l'étranger** sont priés de s'adresser au point de vente où ils ont acquis l'appareil. Ils y obtiendront l'assistance requise.

Valable uniquement avec la date de vente, le n° de série et le timbre ainsi que la signature de l'entreprise vendeuse. L'original de la quittance de vente doit être joint à l'appareil. En l'absence de cette pièce, aucune garantie ne peut être accordée.

Customers in **Switzerland** should return the article for all repairs or claims under warranty directly to:

SOLIS AG
Europastrasse 11
CH-8152 Glattbrugg
Switzerland
Phone 044 874 64 64
Fax 044 874 64 99
e-mail: info@solis.ch
Internet: www.solis.ch

Before returning the article please call our helpline (044 874 64 14) as some malfunctions can be rectified quickly and easily simply by receiving the right tip or advice from our trained specialists. This saves having to return the appliance unnecessarily.

Customers **not living in Switzerland** should return the article to the point of sale where they will be provided with assistance.

This guarantee is only valid if the card displays the date of sale, serial no. and stamp as well as the signature of the point of sale. The original sales slip must accompany the article. Failure to provide this information will render the warranty invalid.

Wir gewähren Ihnen für diesen SOLIS-Apparat
Nous vous accordons pour ce produit SOLIS
This SOLIS appliance is covered by a

2 JAHRE GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE
2 YEARS GUARANTEE

nach unseren Lieferbedingungen
selon nos conditions de livraison
as per our delivery conditions

Typ Nr.:
Type N°:
Mod. No: ____________________

Fabr./Serie-Nr.:
N° de fabrication/série:
Manuf./serial No: ____________________

Verkauft am:
Livré le:
Sold on: ____________________

durch:
Magasin de vente:
By: ____________________

Mit Ihrem Kauf wählten Sie ein erstklassiges Produkt, und das Gerät wird Ihnen sicher lange Zeit Freude bereiten. Der Apparat hat eine sorgfältige Schlusskontrolle bestanden. Wir leisten hiefür eine Garantie für die Gratis-Reparatur aller Bestandteile, wenn die Defekte nachweisbar infolge Materialfehler entstanden sind. Die Garantie beginnt mit dem Verkaufsdatum gemäss Verkaufsbeleg. Der Apparat muss in ungeöffnetem Zustand mit komplett ausgefülltem Garantieschein sowie mit dem Original des Verkaufsbeleges bei uns eingehen. Schäden, welche durch normale Abnützung, Verschmutzung, Verkalkung, unsachgemässe Bedienung, zweckentfremdeten Einsatz oder falschen Netzanschluss entstanden sind sowie der Ersatz von zerbrochenen Teilen, fallen nicht unter Garantie und eine Haftpflicht für Sach- oder Personenschaden wird wegbedungen.

Bei **gewerblichem Gebrauch** beträgt die Garantiezeit 12 Monate.

En achetant un appareil SOLIS vous avez acquis un produit de la plus haute qualité qui vous rendra certainement de bons services pendant longtemps. Avant de quitter l'usine, l'appareil a été contrôlé soigneusement. Nous nous engageons à effectuer sans frais toutes les réparations résultant d'un défaut de fabrication ou de matériel. La garantie commence à la date de vente marquée par le revendeur. L'appareil est à nous retourner sans avoir été enclenché et accompagné du bon de garantie dûment rempli et accompagné de l'original de la quittance de vente. Ne sont pas couverts les dommages qui résultent d'une usure normale, de salissures, d'entartrage, d'un entretien laissant à désirer ou d'un emploi incorrect ou d'un raccordement incorrect au réseau, de même que le remplacement de pièces cassées. La garantie écarte tout recours qui n'est pas spécifié ci-dessus et ne peut en aucun cas donner lieu à des poursuites

En cas **d'usage industriel,** la durée de garantie est de 12 mois.

By acquiring this appliance you have chosen a first-class product, which will provide you with lots of satisfaction for a long time to come. The appliance has passed a very careful final test. Our warranty covers the free repair of any defective part which is proven to be due to faulty materials. The warranty commences on the date of delivery certified on the sales slip. The unit is to be returned to us without having been opened, accompanied by this completed guarantee card and sales slip. Damage as a result of normal wear and tear, soiling, incorrect use, connection to the wrong voltage supply, or replacement of broken parts is not covered by this warranty and we cannot be held liable for damage caused to property or persons.

If the appliance is **used commercially,** the warranty period is 12 months.